













41751/13/2

101

PONCELET





Digitized by the Internet Archive  
in 2019 with funding from  
Wellcome Library

[https://archive.org/details/b30532024\\_0002](https://archive.org/details/b30532024_0002)







42550

# CHIMIE DU GOUT

ET

## DE L'ODORAT,

OU

### PRINCIPES

Pour composer facilement , & à peu de frais , les Liqueurs à boire , & les Eaux de senteurs.

*Avec Figures.*

---

Ne quid Nimis.

Terence.

---



A P A R I S ,

DE L'IMPRIMERIE DE P. G. LE MERCIER ,  
rue Saint Jacques , au Livre d'Or.

---

M. D. C C. L V.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.









# DISSERTATION

*préliminaire sur la salubrité  
des Liqueurs , & l'harmonie  
des saveurs.*

ES Liqueurs spiritueuses  
L prises intérieurement , &  
sans autre dessein que de  
flatter le goût , peuvent-elles con-  
tribuer à la santé ? Doit-on les prof-  
crire comme dangereuses , ou bien  
sont-elles d'une nature indifférente ?  
L'usage en est devenu si commun ,  
que la solution de cette espèce de  
problème doit passer pour intéres-  
sante.



#### iv *D I S S E R T A T I O N*

Il y a cent cinquante ans que l'on ne connoissoit pour toute liqueur que quelques ratafiats domestiques; encore l'usage n'en étoit-il ni habituel, ni général. Aujourd'hui, graces à la sensualité, on a porté le raffinement aussi loin qu'il pouvoit aller : on a des liqueurs spiritueuses de toute espèce, de toute couleur, de tout pays, & il est peu de personnes, même des plus sobres, qui au moins par complaisance, ne s'émancipent jusqu'à en goûter quelquefois : encore un coup qu'en faut-il penser, est-ce un bien, est-ce un mal ?

Plusieurs Médecins célèbres se sont vivement récriés contre l'usage immodéré des Liqueurs fortes : à les entendre, c'est le droit chemin d'une caducité incurable & prématurée ;



## *PRE' LIMINAIRE. v*

c'est un poison froid , ajoûtent-ils , inventé par l'intempérance , pros- crit par la raison , & d'autant plus à craindre , qu'il est plus agréable ; il déränge toute la constitution or- ganique ; il détruit l'équilibre entre les solides & les fluides ; il appau- vrit le sang ; il recuit les flegmes ; il desséche l'humide radical ; il émouf- se les pointes de la tunique villeuse ; il contracte l'estomac ; il intercep- te le cours des esprits animaux ; par sa subtilité , il pénètre jusqu'au ré- zeau vasculaire ; il n'épargne ni muscle , ni nerf , ni lymphe , ni sang , qu'il allume au point de faire périr par une déflagration surpre- nante & momentanée , ceux qui osent porter l'excès jusqu'à son der- nier période.

Les Maîtres de l'art peuvent

A iij



vj *DISSERTATION*

n'avoir pas tort de déclamer ainsi contre l'usage des liqueurs , craignons leurs menaces , & respectons leurs avis. Je remarque seulement que leur censure ne peut avoir lieu que dans le cas d'un abus formel ; dans le cas contraire , je maintiens que les liqueurs préparées selon l'art , & prises avec discrétion , font merveille , généralement parlant ; l'expérience parle pour moi , & la théorie ne m'est point contraire.

Une petite dose de liqueur après un bon repas , dégage la lymphe des mamelons nerveux , excite le mucus , le charie en plus grande quantité dans l'estomac , la fermentation ou la trituration , l'un & l'autre si l'on veut , car je ne prétens me déclarer ici ni pour ni contre aucun système , se fait alors avec



*P R E' L I M I N A I R E.* vij  
plus de force & de chaleur ; les esprits imprégnés de sels volatils & piquans , tempérés par l'action des souffres balsamiques qui leur servent de véhicule , ne conservent de leurs pointes que ce qu'il en faut précisément pour causer une salutaire irritation sur la tunique vilieuse de l'estomac , siège de l'appétit , assez semblable à cette sensation gracieuse , qu'excitent les mêmes liqueurs sur les papilles nerveuses de la langue , siège du goût. J'ajoute que ce mélange de sels , d'huiles , d'esprits par différentes vertus , produit des effets salutaires différens ; tantôt il conforte les nerfs relâchés de l'estomac , tantôt il facilite à ce viscere ses fonctions interrompues par des causes étrangères ; quelquefois il dégorge le



viii *D I S S E R T A T I O N*

pylore , souvent il dégage les premières voyes , presque toujours il rétablit le mouvement péristaltique des intestins troublé par des alimens trop crus ou trop âcres.

S'il est vrai , comme quelqu'un l'a dit , qu'une sensation agréable est presque toujours l'indication certaine de la bonté de l'aliment qui l'excite , peut-on refuser cette qualité à nos liqueurs prises modérément ? Il semble que toutes les parties du corps se réunissent pour constater leur salubrité. Le nerf de la 9<sup>e</sup>. paire , qui par ses ramifications forme les mammelons nerveux , siège du goût , transmet la sensation agréable au cerveau, c'est-là qu'elle se mêle aux esprits animaux , qui fluants le long des nerfs , la font enfin ressentir au cœur par une im-



*PRELIMINAIRE.* ix

pulsion auffi furprenante , je dirois prefque auffi miraculeufe, qu'elle eft vive & variée : ce faiffiffement délicieux qui fe fait alors fentir à l'ame du plus ftupide de tous les hommes, comme du plus profond Phyfiologifte , auroit-il pour principe un poison? Ne le penfons pas : croyons plutôt que la douce réaction des folides fur les fluides annonce évidemment un antidote merveilleux contre la triffeffe , l'humeur noire , la mélancolie : jamais je n'ai bû de liqueur fans reffentir un mouvement joyeux ; jamais je n'en ai vu boire fans remarquer fur les vifages une férérité qui décéloit une joye interne , compagne aimable de la fanté.

Pour décrier l'ufage des liqueurs, on cite mille faits , on indique mille



x *D I S S E R T A T I O N*

& mille inconvéniens , dont elles font la source empestée ; entre autres on prétend qu'elles font un obstacle à la digestion , par la propriété qu'on leur attribue de conserver les corps dans l'adhésion intime de leurs parties ; on employe pour le prouver des autorités respectables ; on cite les Transactions Philosophiques , où sont rapportées fidèlement les expériences faites par un habile homme , & dont le résultat prouve constamment que toutes liqueurs spiritueuses nuisent à la digestion. Le détail de ces expériences m'est tout-à-fait inconnu : pour en juger sainement , il faudroit les rapporter dans toutes leurs circonstances , & les répéter , faute de quoi on n'en peut rien conclure ; comme je ne suis pas à même de



*PRE' LIMINAIRE.* xj

les vérifier , qu'il me soit permis d'employer les moyens usités en pareil cas ; opposons expériences à expériences : voici celles que j'ai faites pour me convaincre de l'action des Liqueurs sur les Alimens.

Ayant choisi plusieurs bocaux de crystal propres à mon dessein , pour me mettre en état de comparer exactement , je doublai toutes les préparations.

Je mis pour premiere préparation dans deux bocaux séparés , deux morceaux de viande cuite ; & dans leur entier , sur lesquels je versai de l'esprit de vin suffisamment pour les couvrir.

Pour seconde préparation , je mis dans deux autres bocaux égale quantité de viande , avec cette différence , qu'ici elle étoit mâ-



xij *DISSERTATION*

chée , même dose d'esprit de vin.

Pour troisième préparation , je versai au lieu d'esprit de vin , de l'eau commune sur la viande mâchée , mise dans deux bocaux différens.

Pour quatrième préparation , ayant mâché de la viande , je la mis avec tout son suc , & la salive dans deux bocaux, je versai dans chacun, en proportion égale , deux parties d'eau commune , une partie d'esprit de vin , & un cinquième d'esprit de vitriol , j'employai ce dernier pour compenser l'acide du mucus , de la bile , & des autres suc's gastriques , en fermentation dans l'estomac.

Ces préparations faites , je plaçai la moitié des bocaux dans un air libre , je plaçai l'autre moitié sur un bain de vapeur , & je les laissai



*P R E' L I M I N A I R E.* xiiij

en digestion pendant huit jours ; après ce temps , j'examinai chaque bocal dans l'ordre des préparations : en voici le résultat.

L'esprit de vin pur avoit agi très-foiblement sur la viande des bocaux de la première préparation , il ne fit que dissoudre les parties savonneuses , les fibres restèrent intactes , la dissolution des parties adipeuses dans le bocal placé au bain de vapeur , étoit plus sensible que dans celui qui étoit demeuré dans l'air libre.

Même résultat dans les bocaux de la deuxième préparation , je remarquai seulement que la mastication avoit donné plus de prise à l'esprit de vin ; ce double résultat semble prouver pour ceux qui soutiennent que les liqueurs fortes trou-



xiv *DISSERTATION*

blent l'effet de la digestion ; mais il est bon de remarquer que dans ces deux préparations l'esprit de vin est employé sans mélange.

Dans les bocaux de la troisième préparation , je remarquai la viande très-altérée dans le bocal exposé dans un air libre , elle l'étoit complètement dans le vase placé au bain de vapeur, mais en débouchant l'un & l'autre vaisseau , la dissolution exhaloit une odeur putride & cadavéreuse.

La dissolution étoit beaucoup plus louable dans les vaisseaux de la quatrième préparation , la viande du bocal placé au bain de vapeur , étoit changée en une espèce de chyle griffâtre , & d'une odeur fort supportable.

On voit par la comparaison de



ces résultats , 1°. Que l'esprit de vin pur n'a de vertu que pour dissoudre les substances résineuses ou adipeuses. 2°. Que la mastication & la chaleur sont absolument requises , pour tenter nos expériences avec succès , parce que sans elles la digestion reste imparfaite. 3°. Que l'eau est un puissant dissolvant. 4°. Que l'esprit de vin , joint à d'autres agens , devient lui-même un dissolvant très-actif , d'où l'on peut conclure en général , que si les liqueurs ne facilitent pas la digestion d'une manière sensible , au moins ne lui sont-elles contraires en aucune sorte. Ce qui fortifie ma conjecture , c'est que l'expérience m'a encore appris que le vin pris avec sobriété , pouvoit passer pour le premier & le plus salutaire de tous



xvj *DISSERTATION*

les diffolvans ; les liqueurs auront la même qualité , si on les monte sur le même ton , c'est-à-dire , si elles n'abondent pas plus que de raison , en esprits , en huiles , en sels. Je ne sçaurois donc approuver les Liqueurs qui ont le plus de vogue aujourd'hui ; elles portent des noms flatteurs ; elles coutent bien cher , peut-être viennent-elles des pays lointains : c'est souvent un mérite décisif , un autre mérite encore , & qu'on ne leur dispute point , c'est qu'elles sont gracieuses , mais elles péchent dans le principe ; elles ne sont point saines. Pour peu qu'on soit initié dans les mystères du goût , il est aisé de s'appercevoir qu'elles sont toutes composées à l'esprit de vin , distillé séparément des souffres aromatiques , consé-  
quemment



*PRE' LIMINAIRE.* xvij

quemment il est impossible que ces substances se pénètrent réciproquement : or c'est de cette union intime que résulte la salubrité des Liqueurs. L'esprit de vin , sur-tout celui qui est alkoolisé , paroît à la vérité dissoudre les huiles , mais l'expérience prouve qu'il ne produit cet effet qu'imparfaitement. Pour pallier ce défaut , on a soin de charger les doses de sucre : qu'arrive-t-il ? les Liqueurs devenues pâteuses , bien loin d'ouvrir un passage à la lymphe , par une douce irritation des mammelons nerveux , forment au contraire un obstacle à leur ébranlement ; elles les collent , pour ainsi dire , ensemble , en bouchant les pores qui les séparent : de-là vient que les Liqueurs composées

B



xviii *DISSERTATION*

de la forte , n'étant dépouillées qu'en partie du caustique de l'esprit de vin , excitent pour l'ordinaire la soif ; elles affectent l'œsophage , elles enflamment les amygdales & recuifent les fucs gastriques. Ces inconvéniens ne font point à craindre en employant la méthode que nous proposerons dans la suite : on verra par la seule exposition de cette méthode , qu'il est possible de combiner les liqueurs à l'infini , & de leur ôter par conséquent ce qu'elles peuvent avoir de pernicieux.

Pour l'agrément des Liqueurs , il dépend du mélange des saveurs , dans une proportion harmonique. Les saveurs consistent dans les vibrations plus ou moins



*PRELIMINAIRE.* xix

fortes des fels qui agiffent fur le fens du goût , comme les fons confiftent dans les vibrations plus ou moins fortes de l'air qui agit fur le fens de l'ouïe : il peut donc y avoir une Mufique pour la langue & pour le palais , comme il y en a une pour les oreilles ; il eft très-vraifemblable que les faveurs pour exciter différentes fenfations dans l'ame, ont comme les corps fonores, leurs tons générateurs , dominans , majeurs , mineurs , graves , aigues , leurs coma même , & tout ce qui en dépend , par conféquent leurs confonances & leurs diffonances. Sept tons pleins font la bafe fondamentale de la Mufique fonore ; pareil nombre de faveurs primitives font la bafe de la Mufique favoureuse, & leur combinaison harmonique



# XX DISSERTATION

se fait en raison toute semblable.

A. B. C. D. E. F. G.



Dans la Musique sonore les tierces, les quintes & les octaves, forment les plus belles consonances : mêmes effets précisément dans la Musique savoureuse, mêlez l'Acide avec l'Aigre-doux, ce qui répond à A. E. ut . . . sol. 1 . . . 5 . . . Le Citron par exemple avec le sucre, vous aurez une consonance simple, mais charmante, en quinte majeure : mêlez l'Acide avec le Doux, le suc de Bigarade par exemple avec du miel, vous aurez une faveur passablement agréable, analogue à A . . . . C . . . . ut . . . . mi . . . . 1 . . . . 3 . . Tierce majeure:



*PRELIMINAIRE.* xxj

mêlez l'Aigre-doux avec le Piquant, la consonance fera moins agréable, aussi n'est-elle qu'en tierce mineure: pour la rendre plus agréable, haufsez ou baissez d'un demi ton, l'une ou l'autre faveur, ce qui revient au dièse & au B mol, & vous trouverez un grand changement: voulez-vous composer un air favorableux en grand dièse? Prenez pour Dominante l'Acide, le Piquant, l'Austere ou l'Amere; au contraire si vous choisissiez pour Dominantes le Fade, le Doux, l'Aigre-doux, avec une petite pointe du Piquant, pour donner de l'ame à votre composition, vous aurez un air favorableux en grand B mol.

Les Diffonances ne sont pas moins analogues dans l'une & l'autre



xxij *DISSERTATION*

tre Musique ; dans l'Acoustique frappez la quarte , vous produirez une cacophonie désagréable : dans la Musique favoureuse mêlez l'Acide avec l'Amere ; du Vinaigre par exemple avec de l'Absynthe , le composé fera détestable ; en un mot je regarde une Liqueur bien entendue , comme une sorte d'Air musical , un Compositeur de Ragouts , de Confitures , de Ratafiats de Liqueur , est un Simphoniste dans son genre , & il doit connoître à fond la nature & les principes de l'harmonie , s'il veut exceller dans son art , dont l'objet est de produire dans l'ame des sensations agréables.

Que n'a-t-on pas imaginé de nos jours en tout genre d'arts & de connoissances ? Parmi les productions singulieres d'une imagination badine , le fameux clavecin de



*P R E' L I M I N A I R E.* xxiiij

couleurs mérite une place distinguée ; le succès n'en étoit point impossible sans doute , puisqu'il y a sept couleurs primitives, qui, comme les sons & les saveurs , peuvent se combiner à l'infini dans une progression harmonique , & conséquemment faire la base d'une Musique oculaire. On a travaillé sur ces principes , & le projet n'a réussi qu'imparfaitement , parce qu'on avoit mal choisi les moyens qui devoient produire dans l'ame des sensations qu'un art célèbre & la simple nature nous présentent souvent dans la dernière perfection : on a cru qu'avec le secours de la Méchanique on parviendroit à nuancer dans un accord parfait les différens tons des couleurs , & cela avec autant de justesse & de célérité , qu'on varie les sons dans un Orgue. Si



l'on avoit fait attention à la nature même des couleurs , on auroit laissé à la Peinture le privilége exclusif de jouer aux yeux des airs enchanteurs : un tableau bien d'accord & bien fini , produit dans l'ame d'une maniere excellente , les mêmes sensations qu'un air de Musique exécuté par un habile Maître.

Le clavecin des couleurs étoit donc tout trouvé , ce n'est que par un défaut d'attention qu'on a essayé de le présenter sous une forme nouvelle , & la Méchanique que l'on vouloit employer à cet effet , ne pouvoit servir tout au plus qu'à animer un Peintre Automate qui eût colorié de jolis Tableaux , comme on a vû un Fluteur Automate jouer de jolis airs.

De toutes ces observations , je conclus qu'il est possible de faire un



*P R E' L I M I N A I R E.* xxv

instrument harmonieux des fa-  
veurs , avec beaucoup plus de fa-  
cilité qu'un clavecin des couleurs ;  
ce sera si l'on veut comme un genre  
nouveau d'Orgue , sur lequel on  
pourra jouer toutes sortes d'Airs  
favoureux , pourvû que le nouvel  
Organiste possède avec intelligen-  
ce son clavier. Pour les personnes  
qui ne voudront pas s'affujettir à  
cette étude, pour de bonnes raisons  
sans doute , on pourra leur constru-  
ire des espèces de turlutaines , sem-  
blables aux ferinettes , au moyen  
de quoi elles joueront sans peine  
en dièse , B quart , B mol , & dans  
une consonance parfaite , 10 , 20 ,  
30 airs , plus ou moins , selon que le  
cylindre sera plus ou moins chargé.

J'ai dit de mon mieux tout ce  
que je sçavois sur la salubrité des Li-  
queurs , & sur l'harmonie des Sa-

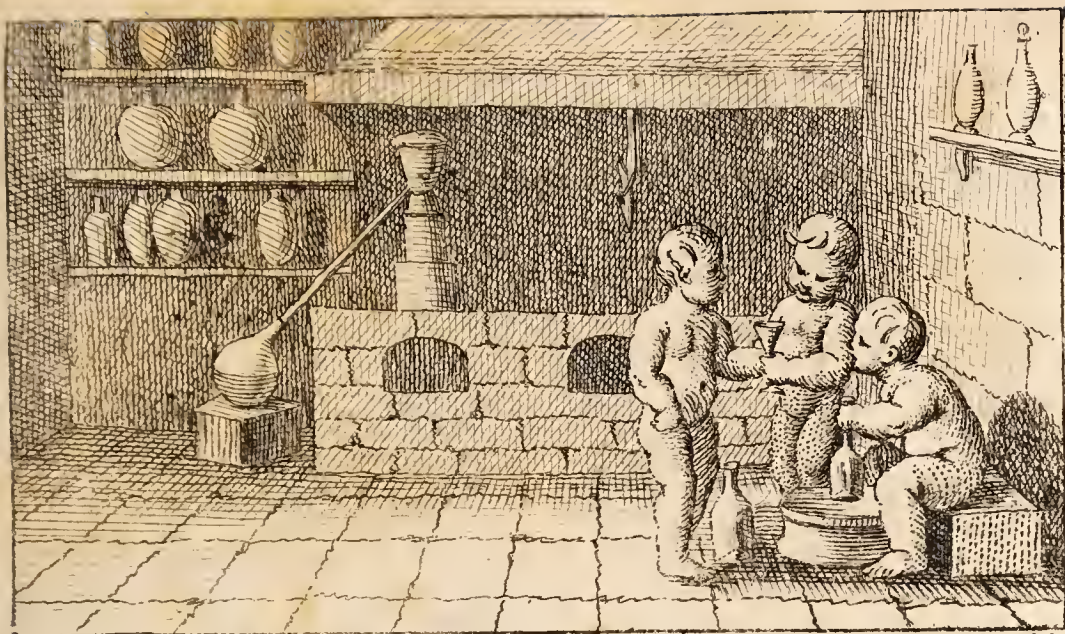


xxvj *DISSERTATION*, &c.  
veurs; je puis n'avoir pas toujours  
rencontré juste : dans le monde rien  
de parfait , vérité bien consolante  
pour les Artistes en défaut. Si ce-  
pendant il ne s'agissoit que de l'agré-  
ment des Liqueurs , j'oserois pres-  
que me flatter de l'évidence de mes  
démonstrations ; je ne demanderois  
pour en faire sentir la force , qu'un  
palais bien constitué & une langue  
médiocrement sensuelle ; mais s'il  
s'agit de la salubrité des Liqueurs ,  
l'affaire devient un peu plus embar-  
rassante. Pour ne pas trop donner  
aux conjectures , je crois qu'en  
tout , & sur-tout en matiere d'ali-  
ment , il faut user d'une sage pré-  
caution. Un Ancien l'a dit avant  
moi : Rien de trop : *Ne quid nimis.*

Terence.







# CHYMIE DU GOUT ET DE L'ODORAT.

---

PREMIÈRE PARTIE.

---

## PRINCIPES GÉNÉRAUX.

**L'**ART que nous enseignons, tient plus de l'amusement que du travail ; il demande cependant des soins, de l'application, du discernement. Sans être pénible, ni dispendieux, il nous ap-



prend à être œconomes & attentifs ; mais aussi dédommage-t-il amplement de quelques peines légères. Est-il un plaisir plus piquant que celui d'être créateur ? A l'aide de nos principes , avec quelques drogues qui se trouvent communément sous la main , de l'eau de vie , & du sucre , on va produire des mélanges nouveaux , & jusqu'alors inconnus.

Toutes sortes de personnes sans distinction de sexe & de qualité , peuvent figurer dans nos laboratoires , sans compromettre ni leurs dignités, ni leurs charmes , sans même être tenue à une dépense considérable , ni de temps , ni d'argent , & toujours avec la douce satisfaction de voir résulter des opérations de notre amusante Chymie un double avantage , celui d'avoir composé soi-même une Liqueur saine & gracieuse , & celui de l'avoir composé à frais modique. J'ose promettre qu'en suivant nos principes avec exactitude ,



on aura dans une qualité supérieure, & à très-bon compte ce que l'on nous fait souvent payer un prix exorbitant.

Nous diviserons cette première Partie par l'ordre des opérations, elles sont au nombre de quatre, l'Infusion, la Distillation, la Composition, & la Filtration.

---

## PREMIERE OPÉRATION.

### *De l'Infusion.*

**L**E nom seul désigne assez la nature Infusion; de cette première opération. On choisit une substance quelconque, mais toujours Aromatique; on la met infuser dans une Liqueur analogue à sa qualité, & on l'y laisse séjourner pendant quelque temps, la Liqueur dont il s'agit ici, est toujours de l'eau de vie; il faut la choisir excellente, cependant pas trop vieille, parce que la vieille eau de vie abonde moins en esprit;



Infusion.

pas trop nouvelle non plus , parce qu'elle est sujette à sentir l'empyrême \* ; qu'elle soit donc entre deux âges , & sur-tout qu'elle ne sente aucun mauvais goût ; par cette raison , les eaux de vie de grain , de bière , de cidre , de sucre , de mare , sont très-mauvaises , & il ne faut pas compter pouvoir en tirer parti.

Comme le but général de la Distillation est de séparer & de mêler intimement ce qu'il y a de plus Aromatique & de plus spiritueux dans certains sujets , choisis pour la plûpart dans le regne végétale , il faut bien connoître la nature de ceux que l'on destine à l'infusion , afin de ne pas faire un assemblage discordant : il y a des sujets qui s'accordent très-bien ensemble , comme le Genièvre , l'Angélique , l'Absynthe : il y en a d'autres qu'il est impossible de marier , comme la Cannelle & le Caffé.

\* Terme de Chymie qui désigne un goût de feu , ou de fuye âcre & désagréable. Nous en parlerons ailleurs.



Il faut distinguer aussi cinq principes tant simples que subalternes dans tous les corps en général : la terre , le phlegme , le sel , l'esprit & l'huile. C'est pour séparer les deux derniers des deux premiers , qui sont absolument inutiles , que l'on employe la distillation , qui n'est à proprement parler que l'analyse ou la séparation de ces principes. L'infusion la commence , elle doit se faire dans un lieu plutôt chaud que tempéré , dans des vaisseaux de grais , de verre ou de terre vernissée , & jamais dans aucun vaisseau de métal. Pendant cette infusion les particules spiritueuses de l'eau de vie mise en mouvement par la chaleur tempérée , semblables à des petits coins ou des vis , s'infinuent dans les pores de la substance en infusion ; elles rencontrent dans ces pores les particules aromatiques & huileuses ; elles les détachent , & comme elles sont d'une pesanteur spécifique différente des particules terrestres & phlegmati-

Infusion.

ques, elles sont forcées de s'en séparer, & de se mêler aux particules spiritueuses de l'eau de vie, avec lesquelles elles ont plus d'analogie ; c'est alors que l'eau de vie bien imprégnée de particules aromatiques est propre à être distillée. On ne risque rien de faire infuser longtemps. Quinze jours font le terme convenable ; cependant si l'on étoit bien pressé, en augmentant un peu les doses, trois ou quatre jours peuvent suffire.

## DEUXIÈME OPÉRATION.

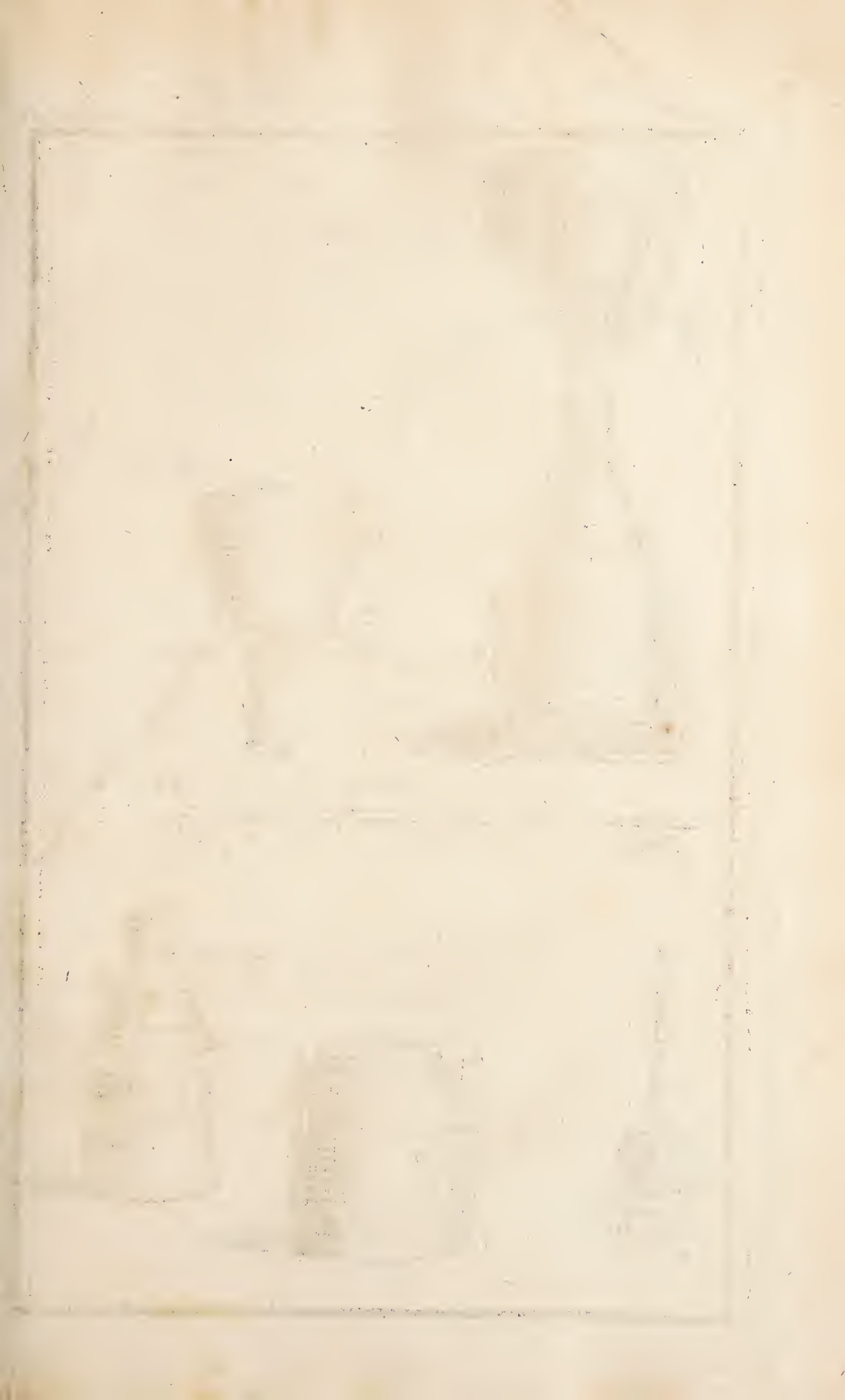
### *De la Distillation.*

Distillation.

**N**OUS avons déjà dit que la distillation étoit employée pour séparer les particules spiritueuses & aromatiques, d'avec les principes plus grossiers.

Cette séparation se fait au moyen de certains vaisseaux & d'un feu sage-ment gradué





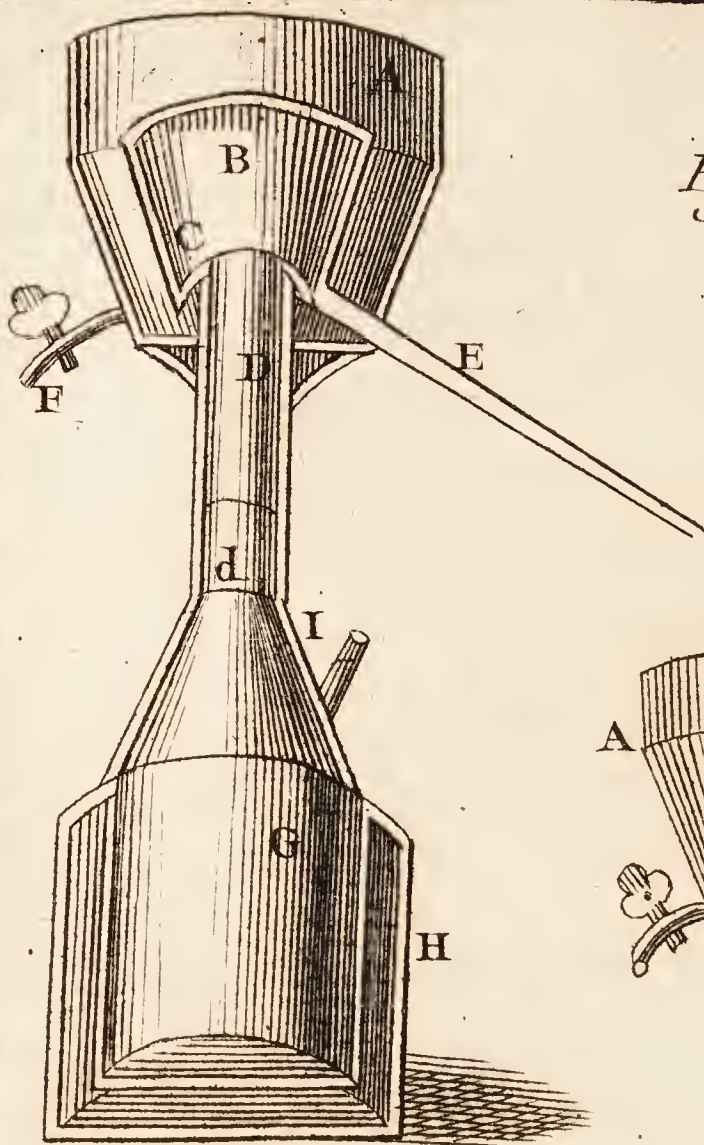


Fig. I.

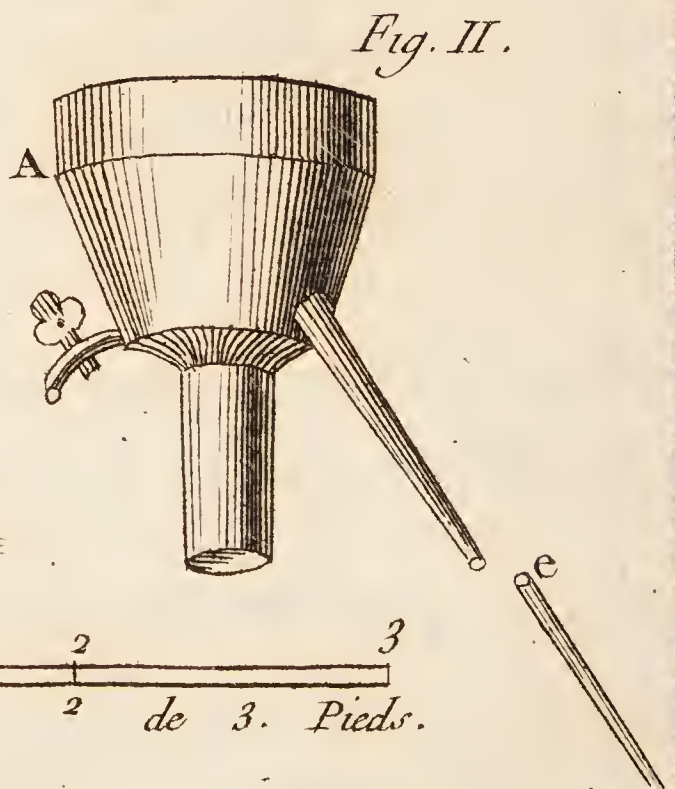


Fig. II.

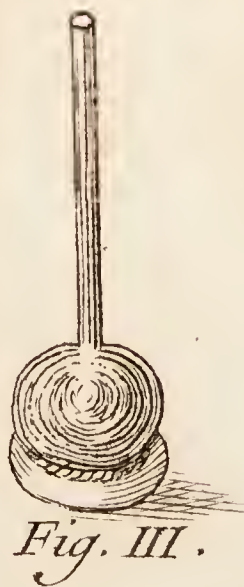
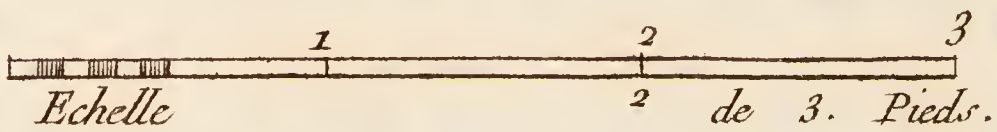


Fig. III.

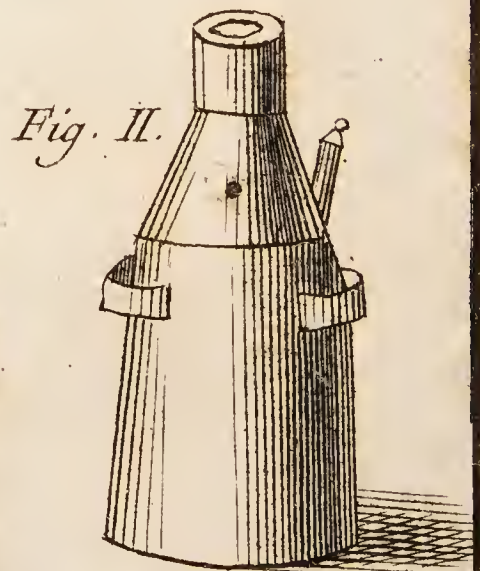
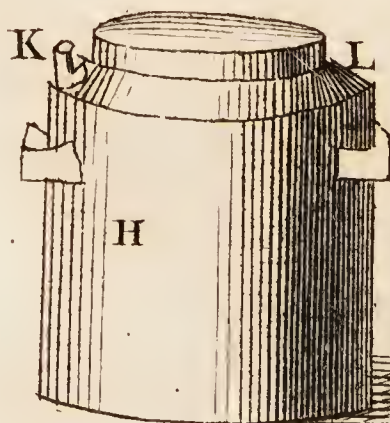


Fig. II.



gradué, qu'il faut connoître : commençons par les vaisseaux. Distillation.

Le principal est appelé Alembic composé de plusieurs pièces, & que nous présentons dans la planche I<sup>e</sup>. de deux façons. On voit dans la première figure l'Alembic monté & coupé perpendiculairement par le milieu pour faciliter l'inspection du dedans ; dans la seconde figure, on voit l'Alembic démonté, & dans tout son entier, c'est-à-dire de face.

A. représente le Réfrigérant ; B. la tête de More, C. petit canal de la tête de More, où vont se rassembler les gouttes ; D. cou de l'Alembic. d. Gorge de la Cucurbite, dans laquelle s'emboîte le col de l'Alembic : cette gorge est double, une extérieure & une intérieure ; je l'ai imaginé ainsi pour l'empêcher de baver, c'est-à-dire, qu'une partie des vapeurs se résolvant en gouttes avant que de parvenir à la tête de More, il arrive qu'elles coulent le long

C

Fig. I. pl. 14

Distillation.

du cou D. & s'échappent à l'endroit de l'emboîtement des deux pièces quelque bien lutées qu'elles puissent être ; cet inconvénient est très-préjudiciable à l'opération, par la perte qui se fait des esprits. La Gorge intérieure est percée de petits trous pour donner passage aux gouttes, qui par ce moyen retombent dans la Cucurbite. E. Bec de l'Alembic qui communique au petit canal de la tête de More C. pour plus grande commodité il se démonte en e. fig. II<sup>e</sup>. F. Robinet. G. Cucurbite, H. vaisseau pour contenir l'Alembic dans le bain-marie. I. Canal pour la cohobation. \* & pour mieux faire comprendre la destination de chacune de ces pièces, donnons ici le résultat physique de tout l'œuvre.

Après avoir versé votre infusion sans en rien ôter dans la Cucurbite G. Fig. I. pl. 1. vous y adaptez le chapiteau, c'est-à-dire, la partie supérieure de

\* Nous expliquerons ce mot dans la suite.



L'Alembic composée du Réfrigérant, de la tête de More, &c. vous lutez exactement les jointures du cou D. & de la gorge d. l'Alembic ainsi disposé, vous le placez dans le Bain-marie H. l'eau du bain étant échauffée, échauffe la liqueur contenue dans la Cucurbite G. Ce qu'il y a de plus spiritueux, comme l'huile, l'esprit, les sels volatils, se résolvent en vapeurs, ces vapeurs chassées par l'action du feu, s'élèvent tant qu'elles ont de force, elles montent par conséquent par le cou D. jusqu'à la calotte de la tête de More B. Celle-ci étant entourée d'eau froide dont vous aurez soin de remplir le Réfrigérant A. rassemble par sa fraîcheur les vapeurs en nuages, cette fraîcheur les fixe, les résout en gouttes, trop pesantes en cet état pour se soutenir au haut de la tête de More, elles se précipitent le long des parois jusque dans le petit canal C. communiquant au bec E. de-là elles vont se décharger dans le Récipient, qui est une

Distillation.

Distillation.

bouteille à long cou , que l'on nomme en terme de l'Art : Matras , Fig. III.

Et comme il est impossible que l'eau du Réfrigérant ne s'échauffe à la longue ; quand elle fera au point de ne pouvoir plus y tenir le doigt sans se bruler , on en changera en la vuidant par le robinet F. après quoi on remettra de nouvelle eau froide , ce que l'on réitérera autant de fois qu'il fera nécessaire. Comme cette opération se fait au moyen du feu , il faut en parler.

Quelle que soit la nature du feu , que l'on ignorera encore longtemps , il est certain qu'il a divers degrés , nous ne parlerons ici que de ceux qui nous sont absolument nécessaires.

Le Feu ouvert , le Bain-marie & le Bain de vapeur.

Le Feu ouvert est celui qui frappe immédiatement le fond de la Cucurbitte ; c'est le degré de feu le plus vif dont nous parlerons , & que l'on n'employera que dans la distillation de l'huile essentielle des plantes.



Le Bain de vapeurs est le degré de feu le plus tempéré, on l'employe pour faire l'Esprit de vin, ou pour rectifier toutes sortes d'esprits; il consiste en un grand vaisseau, que l'on remplit d'eau à moitié, & sur lequel on place l'alembic, de façon qu'il n'est échauffé que par la vapeur de l'eau bouillante qui s'élève du vaisseau immédiatement placé sur le feu.

Le Bain-marie est le plus en usage pour la distillation, il est mitoyen entre le Bain de vapeur & le Feu ouvert; celui-ci feroit trop violent, on courroit risque en l'employant de faire sentir l'empyrême aux Liqueurs; au contraire le Bain de vapeur feroit trop foible, il n'auroit pas la force de faire monter les huiles jusqu'au haut du chapiteau. Il faut donc préférer le Bain - marie, qui consiste en un grand vaisseau H. capable de contenir la Cucurbite, on emplit ce vaisseau d'eau, & on lui donne le degré de chaleur convenable.

Fig. I.  
Pl. I.

Distillation.  
Fig. II.  
Pl. I.

Il faut que le vase qui contient le Bain-marie ait un rebord rentrant L. qui s'unisse le plus étroitement qu'il sera possible tout au pourtour de la Cucurbite , afin d'intercepter les vapeurs qui s'en élèvent sans cesse , & qui pourroient échauffer l'eau du Réfrigérant ; à force de bouillir , l'eau du Bain-marie est sujette à s'évaporer , on ménagera donc un petit canal en K. pour renouveler l'eau du Bain - marie ; on aura soin de faire chauffer cette eau nouvelle pour ne point retarder l'opération. Par la même raison on la versera froide , quand on s'apercevra que le feu pousse avec trop de vivacité.

La règle générale de la distillation c'est de faire tomber goutte à goutte dans le Récipient les vapeurs qui se résolvent par la fraîcheur de la tête de More ; pour moi je pense dans l'effet que nous nous proposons, qu'il est mieux de distiller au petit , mais très-petit filet, c'est-à-dire que l'eau qui tombe par le



bec de l'Alembic dans le Récipient, Distillation.  
doit former un très-petit filet; car si vous  
pouffiez le feu trop fort, vous éleveriez  
le flegme avec l'esprit & l'huile, ce qui  
rendroit vos Liqueurs détestables; il  
arriveroit même qu'en pouffant le feu  
violemment vous feriez sortir toutes  
vos drogues en substance dans le Récipient; cela peut arriver par négligence :  
dans ce cas il faut verser tout ce qui est  
contenu dans le Récipient par le canal  
H. & recommencer sur nouveaux frais;  
c'est ce qu'on appelle *cohober*. Il arrive  
même en travaillant sur certaines drogues, que la cohobation est toujours  
nécessaire, sur-tout dans la distillation  
des drogues dont l'huile est fort pesante,  
comme dans la distillation de la canelle;  
alors il faut distiller au fort filet, en prenant garde cependant de ne pas aller jusqu'à faire monter le flegme, après quoi  
il faut cohober, à cette seconde fois on  
se contentera de distiller au petit filet.

Comme le flegme, la terre & le sel

Distillation. fixe, font partie de ce que l'on met dans la Cucurbite, il ne faut pas s'attendre à tirer la même quantité de liqueur qu'on y aura mise, vous aurez bien opéré, si de quatre bouteilles d'eau de vie, ou d'une infusion quelconque, vous en pouvez retirer deux, qui ne sentent ni le feu, ni le flegme; ce goût de feu est ce que nous avons nommé ailleurs l'empyrême, contre lequel on ne sçauroit être trop en garde; le goût de flegme au contraire est un goût fade & désagréable.

Il est encore un troisième goût à éviter, c'est celui que communiquent les vaisseaux faits de certains métaux qui abondent en esprits vitrioliques, acides, styptiques, &c. Tel est le cuivre par exemple, presque tous les Alembics sont construits de ce métal, je ne sçais rien de plus mauvais, quelque bien étamés que soient ces vaisseaux, il s'en détache toujours une assez grande quantité d'esprits vitrioliques, qui se mê-



lant aux Liqueurs , leur communiquent Distillation.  
des impressions défagréables , quelque-  
fois même dangereuses , sur-tout lorf-  
qu'on est obligé de laiffer féjourner les  
liqueurs dans ces fortes de vaisſeaux  
pendant un tems confidérable.

Les Alembics les plus ſains ſont ſans  
contredit ceux qui ſont de verre , mais  
ne pouvant point avoir de Réfrigérant ,  
ils ne peuvent pas ſervir au genre de  
diſtillation dont il s'agit ici : les alem-  
bics d'argent feroient très-convenables ,  
mais le moyen de ſe les procurer lorfque  
la fortune eſt médiocre ? Pour ſuppléer  
à tous ces inconvéniens , je ne connois  
point de matiere plus propre à conſtrui-  
re les Alembics que le fer-blanc bien  
choiſi \* , on ſçait que le mars n'eſt point  
contraire au corps , qu'il lui eſt même  
très-favorable dans bien des cas.

\* M. Gabillon Ferblancquier de la Ville , rue de la  
Sonnerie , fait de ces fortes d'Alembics avec beaucoup  
d'intelligence & de propreté : on peut auſſi s'adreſſer à lui  
pour toutes ſortes d'ouvrages de Phyſique expérimenta-  
tale.

Distillation.

Ces vaisseaux ne sont pas d'un aussi long service que les vaisseaux de cuivre, cependant avec un peu de soin on pourra les conserver longtems , après chaque distillation il faudra les essuyer bien proprement , & les placer dans un lieu sec pour prévenir l'humidité & la rouille par conséquent ; non pas que je la croye dangereuse au corps , mais seulement parce qu'elle corrode & dissout le métal.

---

### III. O P É R A T I O N .

#### *La Composition.*

Composition.

J'APPELLE composition le mélange assorti des ingrédiens qui constituent les liqueurs ; c'est principalement dans cette partie qu'il faut connoître le rapport des saveurs entre elles & les principes de l'harmonie pour ne point faire de combinaisons discordantes ; les goûts sont si bizarres ! il ne faut donc pas les



consulter indifféremment. Le bon goût seul doit présider à la composition ; c'est lui seul qui doit décider de la force, de l'agrément & des autres qualités des Liqueurs. Heureux celui qui aura reçu de la nature un goût exquis : il pourra censurer , réformer , ordonner & prononcer sans appel sur la juste proportion des mélanges.

Comme on ne retire par la distillation qu'une Liqueur imprégnée d'esprits aromatiques , cette Liqueur ne seroit d'aucun usage , si l'on ne tempéroit sa violence par des adoucissans qui émoussent sa pointe, tels sont le sucre & l'eau, qu'il faudra employer dans les proportions suivantes.

Supposé que vous ayez mis quatre pintes \* d'eau de vie dans votre Alembic , selon le principe établi dans l'article précédent , vous devez en retirer deux pintes d'esprits.

\* En parlant de mesure , nous entendons toujours celle de Paris.

Composi-  
tion.

Pendant que la Liqueur distille, faites fondre deux livres de beau sucre dans deux bouteilles d'eau de fontaine ou de riviere & jamais de puits ; étant bien fondu vous aurez un syrop à froid. Votre distillation étant achevée, mêlez vos esprits avec votre syrop , & les autres ingrédiens selon vos recettes ; remuez bien le tout , laissez-le reposer 24 heures , plus ou moins , après quoi filtrez.

Quoique la dose d'eau & de sucre que je viens de proposer puisse passer pour règle générale , il ne faudra cependant pas s'y attacher avec une exactitude trop scrupuleuse ; il y a des gens qui aiment les Liqueurs fortes & vives , il y en a d'autres qui les aiment plus douces & plus tempérées. Dans le premier cas vous diminuerez la dose d'eau & vous augmenterez celle de sucre ; dans le second cas vous ferez tout le contraire. \*

\* Et pour être toujours à même de mettre la Liqueur dans le ton convenable , je conseille de réserver toujours



J'ai dit qu'il falloit employer le sucre le plus beau & le mieux affiné, de plus qu'il falloit faire le fyrop à froid ; ma raison est que le sucre commun, sur-tout lorsqu'il a bouilli, donne un œil jaunâtre à la Liqueur. C'est pour cacher ce défaut, que les Distillateurs ont recours aux couleurs artificielles, & qu'ils transforment leurs Liqueurs, qui naturellement devroient être claires, blanches, limpides, pétillantes, en rouges, violettes, jonquilles, &c. méthode que nous ne sçaurions trop improuver, parce qu'il est impossible que ces teintures n'altèrent la délicatesse & même la salubrité de vos compositions, en leur imprimant des goûts caustiques & étrangers ; on allégué pour justification qu'il faut satisfaire les fantaisies particulières qui se plaisent autant dans cette variété de couleurs, que dans la diversité des saveurs : comme ce prétexte

(Composition.  
tion.

des esprits, ils seront d'une grande ressource dans les cas où la filtration ou d'autres accidens auront affoibli la Liqueur.

Composi-  
tion.

n'est pas tout-à-fait sans fondement , pour nous conformer à la bizarrerie des goûts , nous enseignerons ici la méthode de colorer les Liqueurs différemment.

La teinture des Liqueurs se fera toujours conjointement avec la composition , parce que ces teintures étant une dissolution qui se fait dans l'eau commune , il faut y avoir égard : sans cette précaution le composé feroit constamment trop foible. Quand vous voudrez teindre en quelque couleur que ce puisse être , vous diminuerez la dose d'eau prescrite par la règle générale pour le syrop , vous la diminuerez , dis-je , à proportion de celle que vous employerez pour la teinture.

Pour teindre en beau rouge , prenez pour huit pintes de liqueur , quatre gros de cochenille & un demi-gros d'alun ; pilez ces deux drogues dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elles soient réduites en poudre impalpable ; versez sur cette poudre un demi - setier d'eau



bouillante, remuez-bien votre mélange avec le pilon pour aider à la teinture à se détacher ; quand le tout commencera à refroidir, versez la teinture dans vos Liqueurs.

Composi-  
tion.

Il y a encore d'autres manieres de teindre en rouge avec le bois de Bréfil, ou avec le suc des fruits, mais ces deux pratiques sont défectueuses ou insuffisantes ; le bois donne un mauvais goût à la liqueur, & les fruits ne donnent qu'une teinture passagere, c'est-à-dire qu'elle tombe en vieillissant.

On peut encore teindre avec de l'oursel, c'est une drogue qui se vend chez les Epiciers.

Pour teindre en beau violet, prenez de la teinture de tournesol, que l'on trouve toute préparée & en petits pains chez les Droguistes ; faites-les bouillir sur un feu lent, dans de l'eau commune en les remuant sans cesse, & sans les écraser ; l'eau pénétrera jusques dans l'intérieur, & en fera sortir toute la

Composi-  
tion.

teinture , que vous verserez dans vos Liqueurs , qui par ce moyen se colorent comme vous souhaitez. Comme cette teinture est très-alkaline , le moindre acide qui en approcheroit la feroit changer en rouge , & par la suite la feroit totalement tomber ; il faut donc avoir grand soin de prévenir cet accident.

Le tournesol a encore un autre défaut ; sa couleur naturelle est extrêmement terne , & un peu fourde , si j'ose m'exprimer ainsi ; pour lui donner plus de brillant , préparez à part de la cochenille , comme nous l'avons dit plus haut , mêlez-là parmi la teinture de tournesol , vous aurez un gris de lin charmant , que vous nuancerez comme il vous plaira.

Pour teindre en jaune , faites carameler du sucre , c'est-à-dire que vous mettez dans une cuillère de fer une dose de sucre proportionnée à la quantité de Liqueur que vous voudrez teindre , vous aurez soin de réduire ce sucre  
en



en poudre & vous le ferez fondre sur le feu ; quand il sera fondu , il ne tardera pas à tourner du blanc au jaune : foyez attentif alors pour le retirer dès qu'il sera à son point ; sur-tout prenez garde qu'il ne brule ; aussitôt qu'il aura contracté un œil jaune & bien doré , vous y verserez petit à petit un peu d'eau , après quoi vous jetterez le tout dans vos Liqueurs.

Composition.

Pour teindre en citron , prenez deux ou trois pincées de safran , faites-les bien bouillir dans un demi-fetier d'eau , le safran y déposera sa couleur , que vous verserez dans votre composition.

Voilà à peu près toutes les sortes de couleurs qui conviennent aux Liqueurs à boire , on les fera plus ou moins foncées , selon la dose de teinture que l'on emploiera.



## QUATRIÈME OPÉRATION.

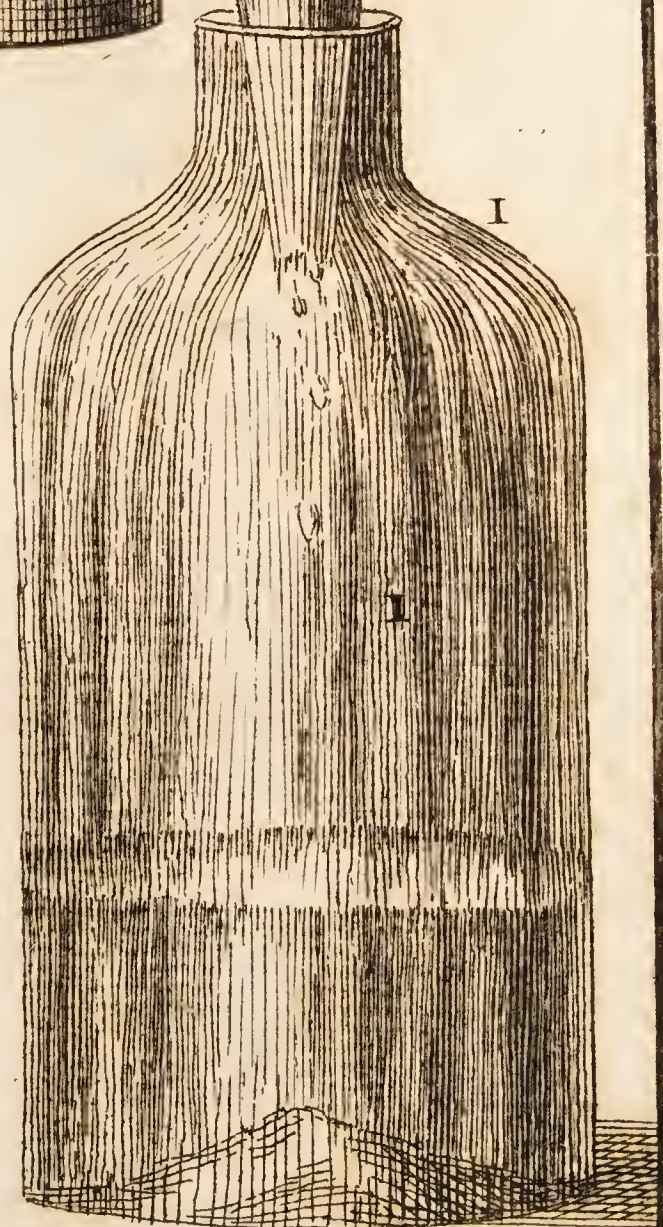
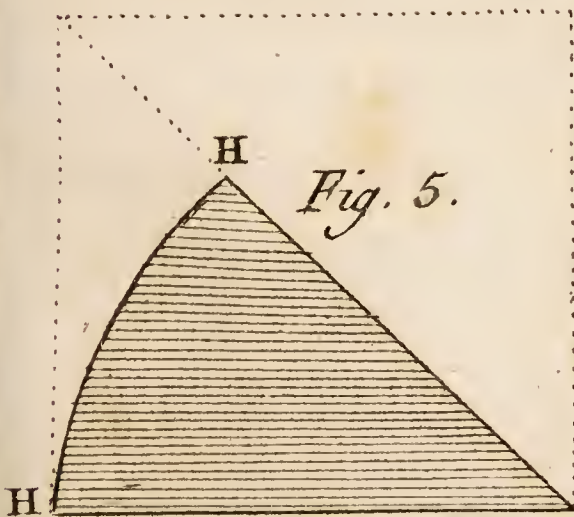
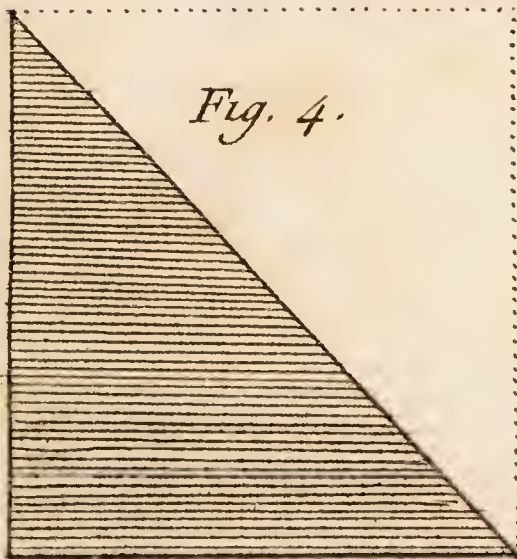
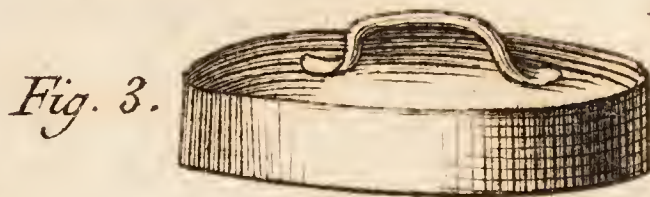
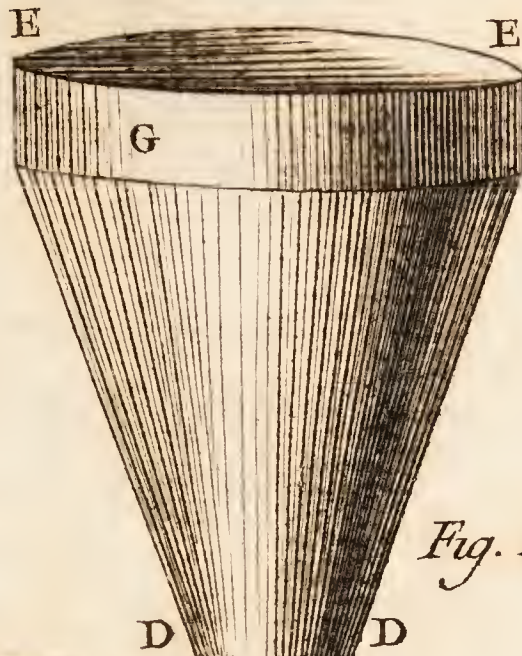
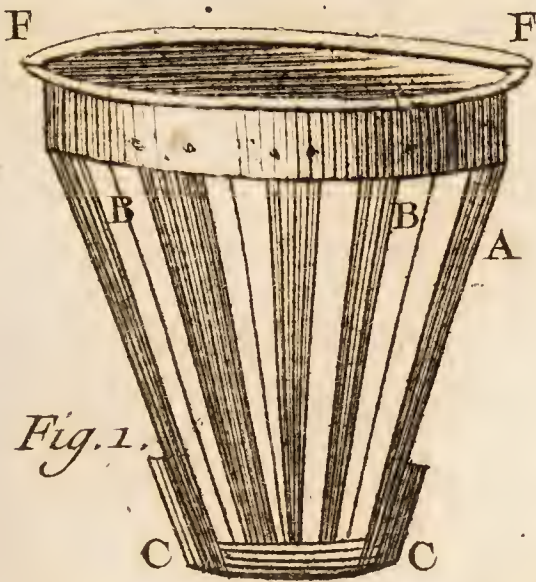
*De la Filtration.*

Filtration.

C'EST la dernière, la plus facile en apparence, mais dans le fond la plus ennuyeuse, la plus désagréable & la plus embarrassante de toutes les opérations, la composition achevée. Les impuretés du sucre & de l'eau donneront au mélange un œil louche qu'il faut épurer. Pour y parvenir ayez un, deux, ou plusieurs entonnoirs de verre, d'osier, de plume; mais les meilleurs que je connoisse sont faits de fer blanc, découpé par bandes fort étroites A. & garnies d'espace en espace, de petits fils de fer B. On les construit ainsi afin que la liqueur passant par le papier gris dont vous les garnirez en dedans puisse couler avec liberté; mais comme il est à craindre que le poids de la Liqueur ne perce le papier humecté, & qu'ainsi elle

Figure I.  
Planche 2.









ne se répande , vous ferez adapter l'en-  
tonnoir découpé dans l'entonnoir plein  
figure 2. Il posera par les oreillons C.C.  
sur la base D. D. & ils seront soudés  
ensemble en E. E. par le rebord F.F. de  
façon cependant que la gorge entière  
G. de l'entonnoir plein reste uni & sans  
fronçure , afin d'y pouvoir adapter le  
couvercle figure 3. pour empêcher  
l'évaporation.

Filtration.

Vous choisirez votre papier brouil-  
lard assez épais , mais qu'il ne soit pas  
d'un tissu trop ferré , autrement votre  
Liqueur étant trop lente à passer , elle  
s'affoibliroit beaucoup. Vous plierez  
d'abord votre feuille en quatre parties ,  
figure 4. ce qui vous donnera le quarré ,  
ensuite vous la replierez en deux , fig. 5.  
& vous aurez un triangle dont vous  
couperez la base en portion de cercle ,  
comme il est marqué en H. H. par ce  
moyen vous garnirez très-facilement  
l'entonnoir découpé , que vous place-  
rez de la sorte sur un grand bocal de

*Filtration.*

verre à large ouverture , I. figure 2. & vous repasserez toujours , jusqu'à ce que vous apperceviez votre Liqueur d'un clair bien limpide. Quand vous verrez que la Liqueur ne filtrera que difficilement , ce fera une marque que votre papier fera engraisfé , il faudra par conséquent le changer , c'est-à-dire qu'il faudra garnir votre entonnoir de nouveau papier ; vous n'en viendrez-la qu'à l'extrémité , parce qu'en changeant trop souvent votre filtre , outre que l'on perd beaucoup de liqueur , on court risque de lui donner un mauvais goût dont le papier le plus propre n'est pas toujours exempt.

Une circonstance fort embarrassante dans la filtration , c'est quand après la composition il arrive que le mélange se change tout à coup en couleur trouble , laiteuse & fort désagréable à la vue Les Chymistes ne sont pas trop d'accord sur la cause physique de ce changement ; quelques-uns l'attribuent à la fermenta-



tion chaude, excitée toujours par le mélange de l'esprit & de l'eau ; il est bien vrai qu'il se fait alors une fermentation assez sensible pour faire monter considérablement le thermometre ; mais je n'ai jamais remarqué que cette fermentation fut plus chaude dans les mélanges sujets à se changer en couleur laiteuse , que dans les autres ; j'aimerois donc mieux attribuer cet effet à la cristallisation des sels, qu'à la fermentation, à moins qu'on ne veuille la supposer froide, & voici comme je rends raison de ce phénomène , car c'en est un dans son genre.

Les sels volatils ou essentiels, dissous en particules infiniment petites, & mêlées intimement avec les parties spiritueuses & sulphureuses au moyen de la distillation, se rassemblent & se figent en molécules plus sensibles par l'entremise de l'eau que l'on verse dans le mélange ; & comme les particules de l'eau sont elles-mêmes très-petites, elles

Filtration.

Filtration.

ne peuvent détacher les sels des esprits qu'en crystaux très-déliés, c'est ce qui forme comme une espèce de neige tamisée, qui fait paroître la Liqueur sous la forme laiteuse. L'effet est bien plus sensible quand l'eau se trouve chargée de beaucoup de nitre.

Une expérience qui rend ma conjecture très-vraisemblable, c'est que si vous laissez séjourner pendant plusieurs jours votre mélange laiteux dans un lieu très-froid, la partie spiritueuse n'ayant plus autant d'action, que lorsqu'elle étoit dans un lieu chaud, laissera échapper les particules de sels essentiels: ces particules se rassembleront aussitôt, & vous les verrez distinctement paroître sous la forme de crystaux parfaits, longs de cinq à six lignes, & large d'une demi-ligne, semblables à des petites paillettes d'argent très-belles & très-brillantes.

Une autre expérience qui appuie ce que je viens d'avancer, c'est que dans



une saison très-chaude ayant composé de la badiane \* qui abonde extrêmement en sels essentiels , le mélange devint très-laiteux , à force de filtrer & de répéter les filtrations , je parvins à rendre ma Liqueur très-limpide ; qu'arriva-t-il dans la suite ? Comme je n'avois fait que tamiser les sels en les distribuant en égale portion à peu près dans les esprits & dans l'eau ; lorsque la saison devint plus froide & qu'elle ralentit l'action des esprits , l'eau reprit alors sa force sur les sels , & les fixât de façon que ma Liqueur redevint trouble & laiteuse , comme si elle n'avoit point été filtrée : la saison étant devenue plus froide , & les esprits ayant par conséquent encore diminué de force , je vis paroître les crystaux sous la forme de paillettes d'argent , & la Liqueur devenir très-claire ; mais en l'approchant du feu on voyoit très-distinctement les crystaux se

Nous dirons ailleurs ce que c'est.

*Filtration.*

dissoudre en partie & former l'espèce de neige dont nous avons parlé : conséquemment la Liqueur redevenoit laiteuse , en lui laissant prendre un degré de chaleur plus vif, la neige se fondoit, & la Liqueur reprenoit l'éclat & la limpidité qu'elle avoit , lorsque je l'eûs filtré dans la saison chaude.

Cette expérience est aussi facile à faire , qu'elle est amusante : je l'ai souvent répété pour satisfaire les curieux , on pourra la répéter de même , en moins d'une demi - heure on verra la même Liqueur dans la même phiole perdre à chaque instant sa forme & sa couleur , & la recouvrer en aussi peu de temps.

Ces expériences m'ont fait conclure qu'au moyen d'un alkali assez puissant pour émousser ou pour résister à la pointe des acides , je pourrois parvenir à dissiper la couleur laiteuse , & à la rendre constamment claire ; je choisis donc pour cet alkali le blanc d'œuf , que



j'employai avec le plus heureux succès Filtration.  
de la manière suivante.

Ma composition étant achevée , je versai une chopine de Liqueur laiteuse dans une bouteille de pinte ; j'y ajoutai mon blanc d'œuf ; & alors remuant fortement la bouteille en tout sens , je mêlai bien le blanc d'œuf avec la Liqueur ; je versai ce mélange dans le vase , qui contenoit la composition en totalité ; je remuai le tout à grande force , après quoi je le laissai reposer six heures : ce temps expiré je recommençai à remuer fortement ; & ayant répété cette manipulation pendant trois jours , je filtrai ma Liqueur qui passa claire , limpide , & aussi belle qu'il étoit possible de la souhaiter ; mais ce qui me surprit le plus , c'est qu'elle passa avec une promptitude à laquelle je ne m'attendois pas , & sans être obligé de changer le papier une seule fois , quoiqu'il fût d'un tissu fort ferré.

Par cette raison je conseille à nos

Filtration. Artistes de mettre du blanc d'œuf dans

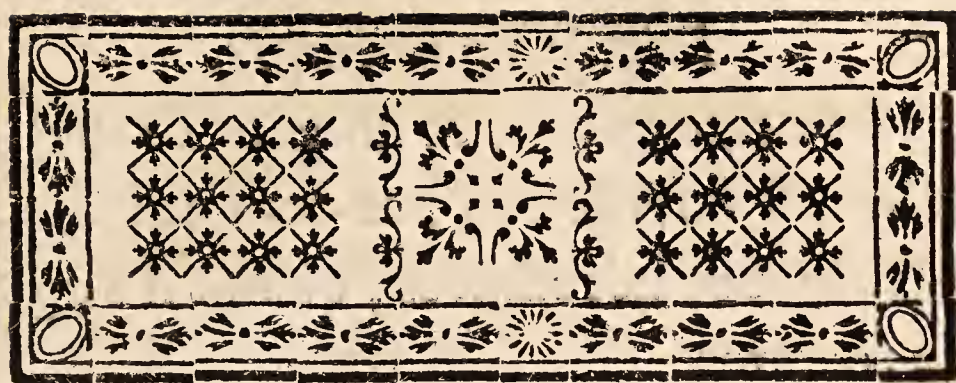
Cela doit  
s'entendre  
de celles qui  
sont sujettes  
à devenir lai-  
teuses , car  
pour celles  
qui restent  
claires après  
le mélange ,  
ce seroit  
prendre une  
peine inutile.

toutes leurs compositions , \* & de se  
conformer pour les quatre Opérations  
à tout ce que je viens de prescrire , ils  
s'en trouveront bien.

\* Pour trois pintes de Liqueur , prenez trois blancs  
d'œufs , que vous battrez comme nous avons dit , &  
pour avoir plutôt fait , les œufs étant bien mêlés à la  
totalité de votre Liqueur , vous placerez le mélange sur  
un Bain-marie dans un très-grand vaisseau , afin que les  
vapeurs circulent librement : après cinq ou six heures  
laissez éteindre le feu , refroidir les vaisseaux , & pour  
lors filtrez.







# CHYMIE DE L'ODORAT ET DU GOUT.

---

SECONDE PARTIE.

---

PRINCIPES PARTICULIERS,

*Ou recettes pour composer les  
Liqueurs à boire.*

LES Principes généraux, quoi-  
que clairement exposés, se-  
roient assez inutiles, si l'on né-  
gligeoit d'y joindre les détails  
de l'instruction & l'art de les appliquer.  
Rien de plus vrai, qu'en fait de pratique,  
ces détails font infiniment de plaisir ;

on les exige même , & jusqu'aux répétitions , si fastidieuses par-tout ailleurs , deviennent nécessaires , quand il s'agit de recettes.

J'entreprends donc bien volontiers cette partie , qui passera sans doute au jugement du plus grand nombre , pour la plus essentielle de tout l'ouvrage ; en tout cas c'est celle qui m'a dû le plus coûter , puisqu'elle ne pouvoit être que le fruit d'une longue expérience.

Mal à propos espéreroit-on trouver ici les recettes de toutes les Liqueurs possibles , ou même connues ; ce détail me mèneroit trop loin , peut-être déplairoit-il , du moins auroit-il un inconvénient bien décidé , puisqu'il priveroit les Artistes ingénieux du plaisir le plus intéressant qu'ils puissent se proposer du plaisir de l'invention.

Je croirai donc avoir bien rempli mon objet , en donnant la méthode de faire très-aisément les Liqueurs simples, les Liqueurs composées, & les Liqueurs



plus composées ; à l'aide de cette Méthode nette & circonstanciée , on répètera , on inventera , on rectifiera sans peine toutes les Liqueurs connues & inconnues.

Que l'on se rappelle ici ce que j'ai dit dans les Principes généraux , qu'il ne faut jamais entreprendre de travailler sur aucun sujet , à moins que sa nature ne soit bien connue. Pour ne rien laisser à desirer sur cette matière bien neuve assurément , après avoir donné la description du sujet dont il s'agira , je donnerai , d'après les plus grands Maîtres & l'expérience , une notion succincte , tant des qualités aromatiques , que des vertus médicales : & comme toutes sortes de substances , après les diverses opérations par lesquelles on les fait passer , perdent ou acquièrent de nouvelles qualités , je donnerai les vertus de chaque Liqueur après en avoir proposé la recette.

Il est bon d'avertir ici que , quoique

je me sois fait une loi de marquer les doses avec l'exactitude la plus scrupuleuse , il ne faudra cependant pas toujours s'y conformer; il arrive souvent que les drogues que l'on employe ne sont pas toutes d'une égale bonté , les plantes séchées , par exemple , sont bien différentes des plantes nouvellement cueillies ; la canelle , les semences trop vieilles sont souvent éventées , il peut donc arriver sur-tout dans les compositions compliquées, qu'une drogue sera bonne , l'autre médiocre , & une troisième plus mauvaise ; dans ces sortes de cas , il faudra recourir à la combinaison ; un peu de pratique donnera cette intelligence.

---

## A R T I C L E I.

### *De l'Eau de vie.*

De l'Eau de  
vie.

**T** O U T le monde sçait que l'Eau de vie se tire du vin , mais tout le monde ne sçait peut-être pas que



tous les vins ne sont pas propres à faire de l'Eau de vie : les meilleurs & les plus spiritueux en fournissent très-peu ; tels sont les vins de Champagne , de Bourgogne , des Canaries , d'Espagne ; au contraire des vins très-médiocres en donnent beaucoup , comme les vins d'Orléans , de Cognac , de Bordeaux , &c.

De l'Eau de vie.

Voyez-en la raison dans la Chymie de l'Emery à l'art. du vin.

L'embarras de faire soi-même de l'Eau de vie , sans qu'il en revienne un profit bien considérable , à moins que l'on ne soit sur les lieux où les vins sont propres à cette opération ; d'ailleurs la facilité d'en trouver partout & à bon compte , me dispensent d'en donner ici la méthode.

Cependant comme nous avons choisi cette Liqueur pour base de toutes nos compositions préférablement à l'esprit de vin proprement dit, il est juste d'en donner la raison.

L'esprit de vin n'est point autre chose qu'une huile exaltée par des sels acides,

De l'Eau de  
vie.

& l'Eau de vie est un esprit de vin très-enveloppé de phlegmes , qui n'ont point été exactement séparés par la distillation : or c'est précisément à cause de ces phlegmes dont l'Eau de vie abonde & qui sont eux-mêmes remplis d'autres principes , que nous la préférons à l'Esprit de vin , & cela par un motif bien naturel ; l'Esprit de vin très-exalté ne sçauroit guères avoir de prise que sur les huiles ; il n'agit que très-foiblement sur les sels essentiels & volatils : & comme les parties sulphureuses & balsamiques sont très - souvent embarrassées dans les particules salines , si dans l'infusion on se servoit d'Esprit de vin , dût-on y mettre le double de temps , la macération seroit toujours imparfaite : au lieu que le phlegme dont l'Eau de vie se trouve chargée , rend les principes actifs plus coulans , & par cette raison il les met plus en état de s'insinuer dans toutes les parties du mixte sur lequel on travaille , & cela en dissolvant  
les



les sels , en élargissant les pores , & en <sup>De l'Eau de</sup>  
brisant tous les obstacles qui servoient <sup>vie,</sup>  
comme d'enveloppes aux particules  
huileuses : donc les infusions faites dans  
l'Eau de vie , doivent être sans compa-  
raison meilleures que celles qui sont  
faites dans l'Esprit de vin.

Un autre inconvénient de l'Esprit de  
vin & qui confirme la préférence que  
nous donnons à l'Eau de vie sur celui-ci,  
c'est que dans la distillation l'Esprit de  
vin étant infiniment plus subtile , tend à  
s'élever le premier , & toujours séparé-  
ment des huiles plus grossières & plus  
pesantes ; au lieu que le phlegme de  
l'Eau de vie enveloppant les particules  
spiritueuses du vin , les rend plus pesan-  
tes , & les ayant , pour ainsi dire , in-  
corporé avec les parties balsamiques  
des huiles pendant l'infusion , elle les  
retient pendant la distillation & ne leur  
permet de s'élever qu'en emportant  
avec soi ces mêmes parties qui leur  
sont comme intimement unies.

De l'Eau de  
vie.

Ses Vertus.

Les vertus de l'Eau de vie sont trop connues pour en parler avec prolixité, quelques personnes s'en servent avec assez de succès dans les indigestions : si l'on veut la rendre encore meilleure contre cette sorte d'incommodité, on la préparera de la manière suivante.

Faites infuser pendant quinze jours dans sept pintes de vin blanc le plus commun & le plus verd, l'écorce fraîche de six limons, deux oranges, deux clous de girofle, une once & demie de canelle ; après ce temps versez l'infusion dans votre Cucurbite, adaptez le chapiteau, & distillez au bain de vapeur, au très-petit filet. Pour sçavoir quand il sera temps de cesser, présentez un papier au bec de l'alembic, & laissez-le bien s'imbiber de la Liqueur qui sort ; présentez ce papier imbibé à une chandelle ; si la flamme y prend, continuez la distillation ; si elle n'y prend pas, cessez. Plus on laisse vieillir cette Eau de vie médicale & aromatique, meilleure elle devient.



Au lieu d'oranges & de limons , si vous faites infuser dans le vin une poignée d'anis verd , une poignée de coriandre , une poignée de genievre , vous aurez après la distillation une excellente Eau de vie carminative.

De l'Eau de vie.

---

## A R T I C L E   I I.

### *Du Sucre. \**

**L**E Sucre est d'une importance trop remarquable dans nos compositions pour n'en pas dire deux mots.

Sucre.

Il se tire d'un roseau assez semblable aux nôtres , de la hauteur de cinq , six à sept pieds , & de deux pouces de circonférence ; il est divisé dans toute sa longueur par plusieurs nœuds , distans les uns des autres de quatre à cinq pou-

\* *Arundo saccharifera.* Gasp. Bauh. Hern. *Arundo saccharina* , Joan. Bauh. *Arundo & calamus saccharinus* , Tab. Melli-calamus. Cord. *Canna-mellæa* , Cæsal. *Sacchar* , *Saccharum* , *Zuccharum* , Tabaxir , mel *Arundina ceum* ; mel *Cannæ* , Lem. *Drog. Tacomarie.* Chomel , *Hist. des plantes.*

Sucre.

ces ; la tige pousse de longues feuilles vertes , étroites , aiguës , & garnies sur tranche de petites pointes fines & rangées comme les dents d'une scie ; ces feuilles forment des touffes , du milieu desquelles s'élève la canne chargée dans son sommet d'un panache qui renferme la semence.

Ce roseau vient presque sans culture dans les Isles Antilles , Canaries , & ailleurs ; il n'est pas même d'une extrême rareté dans l'Europe , presque tous les Botanistes un peu curieux en conservent dans leurs serres.

Quand la canne de Sucre paroît mûre , on la froisse , on en tire la moëlle ; & après l'avoir bien lavée dans de l'eau chaude , on filtre cette eau , on la met sur le feu & on la fait évaporer jusqu'à fécité : ce qui reste au fond de la chaudière d'une couleur brune ou grise , est la première préparation du Sucre ; on la fait fondre de nouveau dans de l'eau de chaux , & on recommence l'é-



vaporation jusqu'à ficcité. Les Créoles appellent le résidu , Moscovade grise. Sucre.

On fait encore fondre cette Moscovade dans de l'eau de chaux ; on réitere l'évaporation , & le résidu s'appelle Castonade. Sous cette forme le Sucre est encore bien éloigné de sa perfection, parce qu'il conserve une trop grande quantité d'huile essentielle , qui le rend gras & incompact. Pour le dégraisser , on fait fondre la Castonade dans de l'eau de chaux , on la fait bouillir , & on l'écume : après cette cuisson on jette la matiere en fusion dans des moules en forme de cone renversé , & dont la pointe est percée par bas , pour laisser écouler la partie la plus glutineuse. C'est ainsi que nous recevons le Sucre de l'Amérique & des affineries de France. Pour dernière & plus parfaite purification, les Particuliers, d'après les Confiseurs , font fondre le sucre en pain , dans de l'eau préparée avec du blanc

Sucre,

d'œuf de la maniere suivante ; c'est ce qu'on appelle clarification.

Versez sur une livre de Sucre commun & cassé par morceau , un demi-setier d'eau de fontaine dans laquelle vous aurez bien battu un blanc d'œuf , mettez votre dissolution sur le feu , faites-la cuire plus ou moins selon votre dessein , la glutinosité du blanc d'œuf enveloppera les impuretés qui auront pû rester dans le Sucre , & le bouillon faisant furnager ces impuretés , vous les enlèverez facilement avec une écumoire. En augmentant la quantité de Sucre , il faudra augmenter en proportion les doses d'eau & de blanc d'œuf.

Le Sucre, suivant ce que nous avons rapporté de ses préparations diverses , ne doit être qu'un sel essentiel acide , mêlé avec un peu d'huile , c'est uniquement à ce mélange que le Sucre est redevable de la faveur douce qui lui est particulière. Séparez ces deux substances , la décomposition vous donnera



une faveur toute différente , aucune ne fera douce ; l'huile toute seule est fade sur la langue , parce que d'elle-même elle n'a point assez de force pour ébranler les mammelons nerveux ; au contraire l'acide seul trop incisif ne sçauroit ébranler les mammelons nerveux , sans causer une espèce de déchirement ; mais quand les pointes de l'acide sont émoussées par les parties rameuses de l'huile , alors elles sont différemment déterminées , & n'agissent sur le nerf du goût qu'avec une douce suavité.

Sucre.

Le Sucre est excellent pour les maux de poitrine & du poumon , parce qu'il atténue & incise les phlegmes qui trop communément embarrassent ces viscères , mais parce que le Sucre est sujet à exciter les vapeurs , on ne l'employera qu'avec prudence , sur-tout dans les indispositions hystrériques.

Ses Vertus.

## A R T I C L E    I I I.

*Du Caffé. \**

Tiré de différents Mémoires, Journaux & Observations de Naturalistes & de Voyageurs.

**N**OUS appellons de ce nom le fruit d'un arbre originaire de l'Arabie heureuse. Cet arbre s'élève depuis six jusqu'à douze pieds ; sa circonférence porte dix , quelquefois quinze pouces. Quand il a atteint sa hauteur , il ressemble assez pour la figure à un de nos arbres fruitiers de huit ou dix ans ; le bois en est fort tendre & si pliant , que le bout de sa plus longue branche peut facilement être amenée jusqu'à terre sans se casser ; son écorce est blanchâtre , un peu raboteuse ; sa feuille approche de celle du laurier , mais pas tout-à-fait si pointue. L'arbre de Caffé est toujours

\* Fuzain.

\* Bon vel ban arbor Joan. Bauh. ou plutôt Buun : c'est ainsi que les Arabes nomment l'arbre & le fruit qu'il nous plaît de nommer Caffé. Coffée officin : Evonimo\* similis arbor Ægyptiaca , fructu Baccis lauri , similis ; C. B. Coffée frutex ex cujus fructu fit potus. Raji. Hist. Buna ex qua Alexandrina potio fit : Clus , Cahué , Cao-na , Bunchos.



verd , & ne se dépouille jamais de toutes ses feuilles à la fois ; elles sont rangées des deux côtés des rameaux à une médiocre distance & presque à l'opposite l'une de l'autre. Pendant toute l'année & dans le même temps on voit sur le même arbre , feuilles , fleurs & fruits en différens degrés de maturité ; les fleurs sont blanches , & ressemblent beaucoup à celles du jasmin ; l'odeur en est très-agréable , quoique le goût en soit amer ; elles sont placées entre la queue des feuilles & la tige ; chaque fleur produit un fruit très-vert d'abord , mais qui devient rouge en mûrissant , & ressemble à une grosse cerise ; il est fort bon à manger alors , il nourrit & rafraîchit beaucoup. Sous la chair de cette cerise on trouve au lieu de noyau la fève que nous appellons *Caffé* , enveloppée d'une pellicule fort fine , cette fève est alors extrêmement tendre , & son goût est assez désagréable ; mais à mesure que cette cerise mûrit , la fève

*Caffé.*

Caffé.

qu'elle renferme devient insensiblement plus dure. Enfin le soleil ayant tout-à-fait desséché ce fruit rouge, sa chair que l'on mangeoit auparavant, devient une baie de couleur fort brune, c'est l'écorce extérieure du Caffé; la fève est pour lors solide & d'un verd clair; elle nâge dans une sorte de liqueur épaisse, noirâtre, & très-amère, la baie attachée à l'arbre par une queue courte est un peu plus grosse que la baie du laurier; chaque baie contient une seule fève qui se divise ordinairement en deux moitiés, convexe d'un côté, plate de l'autre, avec une rainure ou sillon dans toute sa longueur.

La récolte du Caffé pourroit se faire en tout temps, mais les Arabes choisissent assez volontiers le mois de Mai. Quand ils veulent faire leur cueillette, ils étendent de grandes pièces de toile sous les arbres, en les secouant le Caffé mûr se détache & tombe; on le met dans des sacs pour le transporter ail-



leurs , & le mettre en monceaux sur des nattes , afin qu'il sèche au soleil pendant quelque temps : étant bien sec on passe sur les bayes des rouleaux de pierre qui les écrase , on vanne ensuite le tout , & le Caffé est dans l'état où nous le recevons. Caffé.

Depuis que le Caffé a été transplanté dans les nouvelles plantations de l'Amérique , il est devenu fort commun ; mais il s'en faut bien qu'il soit tout d'une même qualité ; conséquemment il suppose du choix. Le meilleur est toujours celui qui croît dans le Royaume d'Yemen dans l'Arabie heureuse , & aux environs de Senam , de Galbani , & de Betel-Fagi , trois villes des montagnes. Celui d'Oudet , petit canton , est le plus renommé par les Orientaux ; on lui donne en France le nom de Moka , non pas qu'il y croisse , car il n'en vient point aux environs de cette ville , ou bien s'il y en vient , il est aussi mauvais que celui des Isles de l'Amérique ; mais

**Caffé.** on a donné le nom de Moka au Caffé de Betel-Fagi, &c. parce qu'en 1709. une Compagnie de François, sous la conduite du Capitaine Merveille, a commencé à faire le commerce du Caffé dans la ville de Moka, où résident les Courtiers des Indes pour l'achat de cette marchandise.

**Ses Vertus.**

L'usage du Caffé est plus propre à flatter les sens qu'à servir de remède ; c'est peut-être pour cette raison qu'il est si généralement répandu.\* Je ne voudrois pourtant pas nier qu'il n'ait quelques vertus ; à en juger par l'expérience, il rend la mémoire plus sûre & l'imagination plus vive ; il fortifie le cerveau, il abat les vapeurs ; il calme les maux de tête ; il dissipe l'ivresse ; mais toutes ces propriétés n'ont lieu qu'autant qu'on le prend avec modération. Quand on en abuse, on ne tarde pas à s'en ressentir ; le sang s'échauffe au point de ne pou-

\* Le refus du Caffé aux femmes, est une cause de séparation parmi les Turcs.



voir plus retrouver le sommeil ; les personnes jeunes , vives & maigres , se ressentent plutôt de ces mauvais effets que les personnes plus âgées & plus grasses : celles-ci doivent le prendre sans lait , & même sans sucre ; les premières au contraire ne doivent s'en permettre l'usage que rarement & avec beaucoup de sucre & de lait.

Caffé.

Choisissez une livre & demi de Caffé Moka , du meilleur qu'il soit possible de trouver , & comme les Marchands sont sujets à le mélanger avec d'autre Caffé moins bon , on se donnera la peine de le trayer grain à grain. \* Faites-le torrifier dans une poêle de fer. Il ne faut pas qu'il le soit trop , il le sera suffisamment quand il aura contracté une couleur de maron , donnez-vous bien de garde qu'il aille jusqu'au noir , ni qu'il sente la flamme ou la fumée ; vous le

Liqueur de  
Caffé.

\* Le bon Caffé Moka est aisé à connoître ; son grain est petit , assez rond , & d'une couleur jaunâtre tirant sur le verd ; les autres Caffés ont communément la fève plus grosse ; elle est toujours bleue ou grise.

**Caffé.**

moudrez ensuite comme si vous aviez dessein de le prendre à l'eau , mettez en infusion cette livre & demi de Caffé en poudre dans neuf pintes d'eau de vie , vous ferez durer l'infusion pendant huit jours : ce terme expiré , vous verserez l'infusion dans la Cucurbite , vous y adapterez le Réfrigérant , vous placerez l'Alembic au Bain-marie , & vous distillerez d'abord au filet assez fort. Ayant retiré six pintes de Liqueur , vous les reverferez dans la Cucurbite par le canal de cohobation , après quoi vous distillerez au très-petit filet. Ayant retiré cinq pintes de Liqueur spiritueuse & bien imprégnée d'huile aromatique de Caffé , vous cesserez ; vous procéderez ensuite à la composition comme il a été dit dans les principes généraux , c'est-à-dire que vous ferez fondre cinq livres de sucre dans cinq pintes d'eau de fontaine ou de rivière , vous mêlerez les esprits avec ce fyrop : après avoir bien remué le mélange , vous filtrerez selon l'art.



La Liqueur spiritueuse de Caffé n'a point les mêmes vertus que le Caffé pris à l'eau ; mais aussi n'occasionne-t-elle pas les mêmes effets dangereux , elle n'empêche point de dormir , elle n'échauffe le sang que médiocrement , elle est apéritive , elle réveille les esprits , elle incise les alimens cruds & de difficile digestion ; enfin elle excite la sensation du Caffé plus agréablement & plus puissamment , que lorsqu'il n'est qu'en simple infusion.

Vertus de  
cette liqueur.

---

## A R T I C L E   I V.

### *Du Thé.* \*

**O**N ne trouve cette plante singulière que dans quelques provinces de la Chine , du Japon & de la Tartarie , & encore n'y est-elle pas par-tout

Thé.

\* Thea officinarum.... Chà sive Cià sinensium Kircher. China illust. Tfia Japonensibus , Breyn. Cent. I. cap. 52. Idem. Raji. Hist. Chaa C. B. 147. Chaa herba Japonis. Joan. Bauh.

Thée.  
Atlas fini-  
cus.

d'une égale bonté. La différence est si grande , dit un Cosmographe , qu'il y a tel Thée qui ne vaut à la Chine qu'une obole la livre , tandis qu'il y en a d'autre qui se vend jusqu'à deux pièces d'or & plus. Celui que les Chinois estiment davantage, croît dans la province de Kiang-nan , aux environs de la ville de Hoci-cheu : c'est un arbrisseau dont la tige se partage en plusieurs branches ; sa feuille ressemble assez à celle du fumack ; ses fleurs commencent à paroître vers la fin de Mai ; elles sont d'une couleur blanche , tirant un peu sur le jaune , & d'une odeur fort agréable. A cette fleur succède une baye composée de trois capsules , verte au commencement , & presque noire quand elle entre en maturité.

Les Chinois préparent les feuilles de Thée avec des soins extrêmes ; ce sont ces feuilles qui leur servent comme à nous pour faire cette boisson célèbre que nous appelons Thée ; ils les cueillent



cueillent lorsqu'elles sont encore tendres ; d'abord ils les présentent au feu dans un instrument qui ne sert qu'à cet usage : les feuilles ayant acquis un léger degré de ficcité , ils les roulent chacune séparément sur elle-même , ils les présentent encore au feu & les roulent de nouveau jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement séchées ; étant préparées de la sorte , ils les conservent dans des boîtes d'étain.

Théa

Les Orientaux font un grand usage de Thé & cet usage s'est répandu jusqu'en Europe , mais plus particulièrement en Hollande , en Angleterre , & dans les pays septentrionaux , où l'on boit cette boisson pendant tout le jour & une bonne partie de la nuit sans discontinuer ; la manière de le préparer est trop connue pour en parler.

Ses Vertus.

Plusieurs Auteurs exaltent les rares qualités du Thé ; l'expérience nous apprend qu'il détruit les mauvais levains des premières voyes , qu'il dissout

Thée. les matieres visqueuses rassemblées dans l'estomach & capables d'altérer le chyle , & par conséquent de former des obstructions dans les glandes du méfentere : le Thée est encore céphalique , il appaise la migraine , il dissipe l'assoupissement , les vapeurs , l'étourdissement , il rend l'esprit libre ; pris le matin avec du lait il purge doucement, il est fort bon aux Asthmatiques , aux Phthifiques & aux Pulmoniques ; enfin il est bien sûr qu'il est très-apéritif.

Thée li-  
queur.

Prenez quatre onces de bon Thée Impérial, c'est le meilleur , à son défaut prenez le Thée vert , jetez cette dose dans une chopine d'eau bouillante , retirez la caffetiere du feu , fermez-la exactement , donnez le loisir au Thée de se développer ; cette premiere infusion n'étant plus que tiède , vous aurez une forte teinture ; versez-la avec les feuilles de Thée dans neuf pintes d'eau de vie , bouchez bien la cruche , & laissez le tout en infusion pendant huit



jours : si au bout de ce temps l'eau de vie n'a pas contracté une odeur de Thée agréable & tirant un peu sur la violette, ce sera une marque que votre Thée n'est pas d'une excellente qualité ; en ce cas prenez encore deux onces de Thée , jetez-les dans un demi-septier d'eau bouillante, tirez-en la teinture comme la première fois, & ajoûtez-la à votre infusion que vous continuerez pendant huit autres jours , il sera pour lors temps de distiller.

Vous commencerez cette opération & vous la finirez au Bain-marie , en observant de pousser jusqu'au fort filet pendant les quatre premières pintes qui sortiront ; vous les cohoberez , & diminuant le degré de feu vous continuerez la distillation au petit filet , jusqu'à l'occurrence de cinq pintes , vous cesserez alors ; faites votre syrop à froid , en faisant fondre cinq livres de sucre dans cinq pintes d'eau ; mettez-y vos cinq pintes d'esprit de Thée , & filtrez selon l'art.

Vertus de  
cette liqueur.

La liqueur de Thé préparée comme nous venons de le dire, est douce & fort agréable ; elle approche assez de l'eau de vie d'Andaille, elle en a même les propriétés, étant, ainsi qu'elle, souveraine contre les indigestions ; comme elle est extrêmement diurétique, elle dégage les reins & apaise les douleurs néphrétiques.

---

## A R T I C L E V.

### *De la Cannelle. \**

Cannelle.

**L**ES Anciens ont connu cet aromate sous le nom de Cin-amomum, qui veut dire bois aromatique de la Chine, apparemment parce que les Chinois en ont fait le commerce les premiers ; ils alloient en faire la traite

Cinnamomum sive Canella Zeylanica C. B. 408. Canella sive Cinnamomum vulgare ; L. B. Laurus Zeylanicus baccis calyculatis Herm. Raji, Hist. 1561. Cassia Cinnamomea Horti Lugd. Bat. arbor Canelli-fera Zeylanica cortice acerrimo seu præstantissimo qui cinnam. off. Brey-  
ni. 2. Prod. Canella quæ cuurdo, Pis. Man. Arom. 165. Kurandis Zeylanensibus. Ita Chom, Pla, Ceph.



dans l'isle de Ceylan , & ils transportoient ensuite cette marchandise à Ormus , où les Négocians d'Alep s'en étant fourni , ils la répandoient par la Grece dans toutes les parties de l'ancien continent. Depuis la découverte des Indes par les Portugais , la Cannelle n'est plus ni si rare , ni si chere. Elle la seroit beaucoup moins encore , si les Hollandois jaloux de cette branche du Commerce dont ils sont aujourd'hui seuls possesseurs , n'avoient eu la précaution de détruire presque par-tout l'arbrisseau qui la produit ; ils n'en ont réservé la culture que dans l'isle de Ceylan , dans laquelle seule vient aujourd'hui l'excellente Cannelle , c'est la seconde écorce d'un arbre grand à peu près comme l'olivier , il porte ses branches droites & en grand nombre , ses feuilles sont très-vertes , médiocrement larges , mais longues & assez semblables à celles du laurier royal , la fleur est blanche & d'une odeur assez agréable. Le fruit ressemble

Cannelle.

fort à l'olive par sa figure & par son noyau , quand il rembrunit il annonce qu'il est temps de lever l'écorce de la Cannelle ; ce fruit est rempli d'une liqueur visqueuse , amère , piquante , & qui sent un peu le laurier ; la tige porte deux écorces , la première n'est d'aucun usage , la seconde seule est précieuse , c'est ce que nous appelons proprement Cannelle ; elle est originairement grise & peu odorante ; elle ne devient rougeâtre , aromatique & telle que nous la recevons qu'après avoir été séchée au soleil ; c'est par la chaleur de cet astre qu'elle contracte la couleur & l'odeur qui la distingue , il se fait par ce moyen dans ce mixte une fermentation intérieure qui exalte son huile essentielle.

La Cannelle n'est pas le seul produit de cet arbrisseau , toutes ses parties ont leur utilité ; on tire dans les Indes de sa racine une huile jaune d'une odeur suave , mais qui s'évapore aisément à cause de sa volatilité ; on en tire aussi une



espèce de camphre très-blanc & plus Cannelle.  
estimé que le camphre ordinaire , l'huile qu'on exprime des feuilles sent le clou de girofle , & son fruit fournit une espèce de suif dont on prépare des chandelles odoriférantes à l'usage des Orientaux qui ont le moyen de s'en procurer.

\* Il y a une autre espèce de Cannelle *Cassia lignea*.  
de beaucoup inférieure à celle dont nous venons de parler , connue des Botanistes sous le nom de *Cassia lignea* ; cette plante croît dans plusieurs endroits , à la Chine , dans les provinces de Quanton , Quam-sy , au Tonquin , dans les isles Philippines , dans le Royaume de Malabar , & ailleurs ; les Droguistes l'appellent Cannelle matte , & ceux qui sont de mauvaise foi la font facilement passer pour de la vraie Ca-

\* *Canella Malabarica & Javanensis*. C. B. 409. *Cassia lignea fusca aromatici & glutinosi saporis* I. B. tom. arbor *Canelli-fera Malabarica cortice ignobiliore cujus folium Malabatium officii* : Brey : Prod. 2. Carva. Horti Malabarici , t. I. 107.

**Cannelle.**

nelle , à qui elle ressemble beaucoup ; la différence en est pourtant assez sensible. La Cannelle de Ceylan est longue , mince , cassante , roulée sur elle-même en bâtons rougeâtres , d'un goût piquant , mais agréable & aromatique. Le *Cassia lignea* l'est beaucoup moins ; son écorce est épaisse , & quand on le mâche il devient mucilagineux , ce que ne fait pas la bonne Cannelle.

**Ses Vertus.**

Les bonnes qualités de la Cannelle l'ont rendu d'un usage presque universel ; elle échauffe & elle dessèche considérablement ; elle fortifie l'estomac , le cœur & le cerveau ; elle ranime le mouvement du sang & des esprits animaux ; elle détache les glaires ; enfin elle est très-hystérique.

**Cinnamomum liqueur.**

Pour faire avec la Cannelle une excellente liqueur à boire & très-agréable , prenez une livre d'écorce longue , fine , cassante , douce au goût & suave à l'odorat ; concassez bien cette dose , & mettez-la infuser pendant quinze



jours dans neuf pintes d'eau de vie : distillez l'infusion au Bain-marie. Comme l'huile de Cannelle est très-pesante, conséquemment qu'elle monte difficilement , vous distillerez au fort filet ; on ne risque rien de pousser d'abord le feu un peu vivement. Après avoir retiré six pintes de liqueur , il faudra les verser dans l'Alembic par le canal destiné à la cohobation ; continuez pour lors la distillation au filet simple , & si vous trouvez que votre esprit ne soit pas assez imprégné d'huile aromatique , vous cohoberez pour la troisième fois : faites attention cependant qu'il ne faut pas trop pousser le feu , parce que l'huile de Cannelle est très-susceptible d'empyrême ; il ne faut pas non plus que votre esprit soit trop chargé d'essence aromatique , l'excès donneroit à votre liqueur un goût piquant & désagréable ; ayant retiré cinq pintes d'esprit par la distillation , retirez le Matras , & continuant le feu très-vivement , vous re-

**Cannelle.**

cueillerez une eau blanchâtre très-odorante & très-chargée d'huile essentielle, que vous réserverez pour d'autres usages.

Ayant préparé votre syrop selon la règle prescrite, vous le mêlerez exactement avec votre esprit de Cannelle, vous joindrez au mélange deux bons verres d'eau rose double, ensuite vous filtrerez.

Vertus du  
Cinnamo-  
mum li-  
queur.

Cette liqueur a toutes les vertus de la Cannelle ; elle fortifie en échauffant les viscères ; elle arrête la lienterie ; elle appaise la mélancolie, mais surtout elle est merveilleuse pour les accouchemens.

Huile de  
Cythere.

L'huile de Cythere est une liqueur composée ; elle a pour base le Cinnamon dont nous venons de donner la recette ; voici la composition de cette huile.

Mêlez cinq pintes de syrop, & deux verres d'eau rose, avec cinq pintes d'esprit de Cannelle, comme si vous



voulez faire du Cinnamomum simple : ajoutez à ce mélange une pinte de Scuba , dont nous donnerons la recette dans la suite ; six gouttes d'essence de Cedra , \* six gouttes d'essence de Girofle , six gouttes d'essence de Citron , deux gouttes d'essence de Bergamotte ; remuez bien le mélange , clarifiez-le au blanc d'œuf , placez-le au Bain-marie , pendant six heures ; filtrez ensuite selon l'art.

*Cannelle.*

Les propriétés de l'huile de Cythere sont supérieures à celles du Cinnamomum liqueur ; comme elle agit plus vivement , l'excès en est aussi plus nuisible à la santé : nous avons dit que le Cinnamomum échauffe & dessèche ; l'huile de Cythere produit cet effet bien plus sensiblement ; prise en petite dose , elle est cordiale & stomacale ;

*Vertus de  
cette huile.*

\* On peut faire les essences soi-même si l'on veut , mais comme elles reviendroient à un prix plus haut que si on les achetoit : on peut s'épargner cette peine , d'autant plus qu'on les trouve facilement chez tous les Parfumeurs ; il faut seulement prendre garde qu'elles ne soient pas trop vieilles , ou falsifiées.

mais prise inconfidément , elle excite la soif , & cause des maux de gorge.

---

## A R T I C L E V I.

### *Du Citron , & de la Citronelle.*

Citron.

**D**EPUIS qu'on s'est mis dans l'usage des ferres , le Citronnier est devenu si commun , qu'il me paroît inutile d'en donner ici la description.

Ses Vertus.

Ce fruit a tout à la fois une double vertu. La chair du dedans contient un acide très-rafraîchissant , & l'écorce intérieure que l'on nomme communément zete , échauffe médiocrement ; comme ce zete contient beaucoup d'essence aromatique , & que la chair même du fruit en contient peu , ou point du tout ; celle-ci nous est assez inutile , au lieu que l'autre est très-précieuse

Malus Medica C. B. 434. Citreum vulg. Infti. 621. malum Citreum vulgare. Fer. Hesp. 61. Medica malus five Cidromela , adv. Lob. Ic. 143. Codrus Theoph. Diosc. Ita Chom. *Hist. des Plantes.*



par le parfum exquis qu'exhale son huile ; cette huile est souveraine dans tous les cas où il est bon de provoquer les sueurs , ou de pousser les sérosités malignes au-dehors par la transpiration insensible ; on la recommande aussi comme un antidote très-efficace contre le venin : outre ces vertus médicales , elle a tout ce qu'il faut pour entrer dans la composition d'une liqueur très-gracieuse ; pour cet effet :

Citron.

Choisissez trente citrons les plus frais , & ceux qui auront été le moins maniés sont les meilleurs , parce que l'huile de Citron étant très-volatile , pour peu que le fruit soit flétri ou passé , il ne reste plus que les particules les plus grossières ; vous couperez l'écorce de vos Citrons en lames fines & déliées , y laissant le moins de blanc qu'il sera possible ; vous les mettrez en infusion dans neuf pintes d'eau de vie , vous ajouterez l'écorce de quatre oranges , une poignée de coriandre concassée ,

Citronelle  
liqueur.

Citron. & quatre clous de girofle , \* l'infusion fera de trois semaines ou un mois , après quoi vous distillerez au filet très-délié , & vous ne cohoberez point , parce que dès la premiere opération votre esprit fera imprégné de l'essence aromatique , étant tous deux d'une pesanteur spécifique à peu près égale , ils doivent s'élever ensemble & se mêler intimement l'un dans l'autre ; ayant retiré environ cinq pintes par la distillation , vous les mêlerez à une égale quantité de syrop ; la composition vous donnera pour l'ordinaire un mélange laiteux ; pour le rendre très-limpide , faites usage du blanc d'œuf , comme il a été dit dans les Principes généraux. \* Ensuite filtrez selon l'art.

Pag. 57.

Vertus de  
la Citronelle.

La Citronelle liqueur , tient des propriétés de l'huile de Citron & de l'Esprit de vin improprement dit : par conséquent elle est bonne contre les

\* Cette addition n'est point absolument nécessaire , à moins que l'on ait dessein de la faire entrer dans la composition de l'huile de Jupiter.



influences d'un air contagieux ; elle réjouit les parties nobles , elle incise les phlegmes , & elle aide à la transpiration.

Citron.

Le Cédras est une espèce ou plutôt une variété de Citron , plus gros , plus odorant , plus aromatique que le Citron ordinaire , il en a toutes les propriétés , mais dans un degré supérieur ; conséquemment il peut servir à faire une liqueur encore plus excellente que la Citronelle. \* Elle se prépare , se distille & se compose de la même manière ; à la réserve que le Cédras étant plus gros & plus aromatique , il en faut employer une moindre quantité , pour neuf pintes d'Eau de vie , sept gros Cédras suffiront ; on n'ajoutera ni coriandre , ni girofle , ni orange ; mais en place très-peu de Cannelle , environ une demi-once sur neuf pintes d'infusion : on teint le Cedras en couleur rouge purpurine , \* comme il a été dit dans les principes généraux , au lieu qu'on

Cedras.

\* Mis en couleur de cette sorte , il change de nom , on lui donne celui de *Parfait Amour*.  
Pag. 49.

**Cedras.**

laisse la Citronelle dans sa couleur naturelle blanche & limpide.

**Huile de  
Jupiter.**

L'huile de Jupiter est un composé des Liqueurs précédentes préparées exprès avec la Cannelle , l'Orange , le Girofle & la Coriandre ; prenez trois bouteilles , je veux dire trois pintes d'esprit imprégné d'huile essentielle de Citron, même dose d'esprit de Cedras ; mêlez ces esprits dans un ample vaisseau ; ajoutez à ce mélange égale quantité de syrop un peu plus chargé de sucre qu'à l'ordinaire ; plus, deux bouteilles de Scuba , quatre gouttes d'essence de Bergamotte , deux gouttes d'essence de Muscade , deux gouttes d'essence d'Ambre ; remuez bien le tout , le mélange deviendra trouble : pour le clarifier , prenez deux blancs d'œufs , battez-les bien dans une bouteille avec une chopine de votre liqueur ; versez le tout dans le grand vaisseau ; remuez encore , placez votre vaisseau bien bouché au Bain-marie pendant six heures ,  
laissez



laissez éteindre le feu & refroidir le tout. Filtrez.

Cette huile de Jupiter est une espèce d'Elixir très-cordial, très-agréable & très-efficace dans toutes les maladies froides de l'estomach; il fortifie les parties nobles; il aide à la digestion, & il augmente la chaleur naturelle.

Vertus de  
l'huile de Ju-  
piter.

## A R T I C L E V I I.

### *De la Fleur d'Orange.*

**L**A raison qui nous a empêché de donner la description du Citronnier, nous dispense de donner celle de l'Oranger. Les fruits de ce dernier diffèrent suivant l'espèce qui les produit,

Fleur d'Or-  
ange.

Orange  
amère, ou  
Bigarade.

}

I. *Espèce.* Malus Arantia major, C. B. 436. Arantia Malus I. B. tom. 1. pag. 97. Aurantium acris medullâ vulgare. Ferr. Hesp. 377.

Orange  
douce.

}

II. *Espèce.* Aurantium dulci medullâ vulg. Ferr. Hesp. 377. Malus Anarantia Dod. 792. Arangius sive Citruis arbor, Cord. *Nota.* Les Fleurs de toutes les espèces sont également bonnes.

G

Fine Oran-  
ge.

j'entens la chair intérieure , car pour l'écorce extérieure , toutes les espèces ont assez d'affinité entre elles. Cette écorce n'étant point recommandable par un aromate bien distinguée , on l'employe rarement seule ; on se contente de la faire entrer dans quelques compositions particulières , où elle fait fort bien : c'est donc des seules Fleurs d'Orange dont nous prétendons parler ici. L'excellente odeur qu'elles répandent , & les vertus médicales qu'on leur attribue , leur donnent une juste préférence sur toutes les fleurs connues ; je préviens nos Artistes sur l'exactitude qu'il faut apporter dans l'opération qui nous occupe : la délicatesse du sujet ne permet pas la moindre négligence.

Fine Oran-  
ge liqueur.

Pilez légèrement dans un mortier de marbre cinq livres de Fleurs d'Orange sans être épluchées ; ayez soin de les faire cueillir par un temps serain , & un peu avant le lever du soleil ; elles



sont plus odorantes alors : pilez de même vingt petites Oranges vertes , de la grosseur du pouce , même au-dessous ; mettez le tout en infusion dans neuf pintes de bonne Eau de vie ; ajoutez une pinte d'eau de Fleur d'Orange double , \* & deux pintes d'eau commune de fontaine ou de riviere ; faites durer l'infusion pendant un mois au fort soleil ; distillez ensuite au feu ouvert , en commençant par une chaleur bien douce , augmentez-la par degrés jusqu'au filet médiocre ; entretenez votre feu dans ce degré. Ayant retiré six pintes , versez ce premier produit dans la Cucurbite , pour cohober ; continuez l'opération. Quand vous aurez extrait environ cinq pintes , & que vous appercevrez quelque blancheur dans le récipient , il fera temps d'arrêter la distillation. Commencez pour lors votre composition , en faisant fondre environ cinq livres de sucre fin , dans cinq pintes d'eau de fontaine ; mêlez vos esprits

Fine Orange.  
ge.

\* Nous en  
donnerons  
la recette ci-  
après.

Fine Oran-  
ge.

Vertus de la  
Fine Orange,

à ce fyrop , quelquefois le mélange devient laiteux , d'autrefois louche , le plus souvent il reste clair. Dans les premiers cas , rappelez ce que nous avons dit dans les Principes généraux pour la clarification du mélange laiteux , vous ne regretterez pas vos peines , en considérant le résultat de vos opérations ; vous aurez une des plus gracieuses Liqueurs que l'on puisse boire , & de plus très-salutaire. La Fleur d'Orange , dit un Botaniste très-connu , réjouit le cœur & l'estomac ; elle ranime le sang & les esprits ; elle tue les vers ; elle aide à la digestion ; elle abbat les vapeurs des Dames ; ainsi elle est cordiale , hystérique , céphalique , vermifuge.





## ARTICLE VIII.

*Du Cassis.*

**C**ET arbrisseau méprisé pendant Fleur de  
Cassis.  
 bien du temps , ou du moins regardé avec beaucoup d'indifférence , est devenu tout à coup très-célèbre par toute la France. C'est une espèce de Groseillier dont le fruit en grappe devient noire quand il mûrit ; il est un peu plus gros que le fruit du Groseillier ordinaire ; sa feuille ne diffère de celui-ci que par son odeur forte , qui se trouve la même dans le bois , comme dans le fruit ; il vient facilement de bouture , & grandit en très-peu de temps. Il se plaît beaucoup à l'om-

N'ayant point trouvé dans les Botanistes que j'avois sous ma main la dénomination de cette plante , je l'ai nommé moi-même.

*Grossularia , racemosa , fructu nigro , fronde , flore ,  
 Fructu , odorantibus ,* j'ai enfin trouvé quelqu'un qui la nomme

*Grossularia , fructu nigro Majore. C. B. P.*

G iij

bre , & sa culture exige peu de foins.

Vertus du  
Cassis.

On a tant prôné les vertus de cet arbrisseau , que , si le quart de ce qu'on en a dit étoit vrai , nous n'aurions plus que faire ni d'Apothicaire , ni de Médecins ; il s'en faut de beaucoup que je le croye aussi spécifique qu'on a tâché de nous le persuader. Je ne voudrois cependant point assurer qu'il n'a aucune vertu ; j'ai remarqué qu'il étoit bon aux atrabilaires , préparé en liqueur selon notre méthode ; il est apéritif ; il dégage les reins ; en un mot , il partage assez les propriétés communes à toutes les Liqueurs en général. D'ordinaire on en employe le fruit en ratafiat , mais j'ai trouvé qu'il étoit infiniment plus gracieux préparé de la manière suivante.

Fleur de  
Cassis. Li-  
queur.

Faites infuser dans neuf pintes d'eau de vie cinq livres de Fleurs de Cassis ; si vous la cueillez dans un temps serain elle fera fort odorante ; ajoutez deux



onces de Cannelle concassée, & six clous de Girofle : mettez l'infusion au soleil pendant trois semaines ou un mois ; remuez le vaisseau deux fois par jour : le temps prescrit pour l'infusion révolu , versez vos matieres dans la Cucurbite , adaptez le chapiteau , & distillez au Bain-marie , au petit , très-petit filet. Si vos esprits sortent de l'Alembic bien imprégnés de l'odeur du Cassis , à la bonne heure , vous ne cohoberez point , mais si vous croyez que l'huile ne soit montée qu'en partie , vous verserez ce qui est contenu dans le Récipient , par le canal de cohobation dans la Cucurbite , & vous continuerez l'opération ; prenez garde de ne point faire sentir l'empyrême ; la Fleur de Cassis est fort sujette à caution ; elle se charge très-facilement d'un mauvais goût : pour l'éviter , je vous conseille de redoubler de patience , de graduer votre feu , & de le conduire sagement.

Ayant retiré cinq pintes d'esprit ,

Fleur de  
Cassia.

mêlez-les avec quatre pintes & demi d'eau , dans laquelle vous aurez fait fondre cinq livres de sucre fin ; le mélange passera aisément par le filtre , & vous donnera une Liqueur très-claire , très-limpide , & très-chargée de l'odeur du Cassia , qui ne pourra pas manquer de plaire à ceux qui l'aiment ; & supposé que le Cassia ait toutes les propriétés qui l'ont rendu si célèbre , ce que je ne garantis pas , j'ose bien garantir que préparé comme nous venons de le dire, il doit produire des effets supérieurs à ceux de toutes les préparations connues.





## ARTICLE IX.

*De l'Anis , des Semences chaudes ,  
& de la Badiane.*

**I**L y a tant d'analogie entre le fruit Anis &  
semences  
chaudes.  
de toutes ces plantes , que nous ne  
croyons pas pouvoir mieux faire que  
de les comprendre ensemble sous le  
même article.

L'Anis est une plante fort commune  
dans les jardins. Elle porte une tige  
mince , grêle , médiocrement haute , &  
divisée par plusieurs rameaux , dont  
chaque extrémité se termine par autant  
de brins , qui tous ensemble ne repré-  
sentent pas mal la figure d'un parasol.  
On trouve au bout de chaque brin plu-  
sieurs graines fort petites , c'est le fruit  
de la plante que nous décrivons : la  
chair en est assez ferme , remplie de

Anisum herbariis , C. B. 159. Anisum veteribus , I. B.  
Tom. III. part. 2. p. 92. Anisum vulgare Clus. Hist.  
202. Apium Anisum dictum. Tour. Inst. 350.

Anis. beaucoup d'huile essentielle aromatique, & de sel volatil âcre.

Ses Vertus. L'Anis passe pour la deuxième des plantes carminatives; on appelle ainsi les remèdes propres à diviser & à dissoudre les matières visqueuses & gluantes, dans lesquelles l'air se trouvant embarrassé, se raréfie, & cause des gonflemens & des distentions douloureuses dans l'estomac & dans les intestins. On leur donne encore le nom de semences chaudes majeures ou mineures. Les unes & les autres sont au nombre de quatre: les semences chaudes majeures sont l'Anis, le Carvi, le Cumin & le Fenouil; les semences chaudes mineures sont l'Ache ou le Persil, l'Ammi, le Panais sauvage & l'Amome. Nous aurons peut-être occasion de décrire ailleurs toutes ces plantes.

L'Anis est un stomachique très-décidé; il est d'expérience qu'il aide à la digestion, qu'il empêche les crudités,



& qu'il chasse les vents. On a voulu dire qu'il en engendrait, c'est une erreur ; n'étant point une substance flatueuse, il est impossible qu'il produise ce dangereux effet ; mais parce qu'il abonde en sel volatil âcre, nous jugeons qu'il est très-propre à inciser les matières visqueuses, & à dégager les vents qu'elles pourroient contenir ; ainsi nous recommandons fort, surtout après les repas du soir, la Liqueur d'Anis préparée de la manière suivante.

Pilez en poudre fine demi-livre d'Anis ; faites en sorte qu'il soit de l'année ; infusez cette dose pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau de vie, distillez au Bain-marie & au filet médiocre ; le produit est à l'ordinaire quatre à cinq pintes d'esprit. Dans la préparation du syrop vous aurez soin de diminuer un peu la dose de sucre ; en composant, le mélange devient laiteux, à proportion de la quantité de sel essentiel & d'huile

Anis li-  
queur.

**Anis.**

dont la Liqueur se trouvera chargée. Pour la rendre parfaitement claire, servez-vous du moyen que nous avons indiqué dans les Principes généraux en parlant de la filtration. La Coriandre, le Fenouil, & les autres semences chaudes, majeures & mineures, se préparent en Liqueur comme l'Anis ; on peut selon la dose prescrite les joindre toutes ensemble, en proportion égale, pour en faire une Liqueur très-carmnative, & en même temps diurétique ; mais cette Liqueur ne fera point aussi agréable que l'Anis seul, quoi qu'infiniment plus efficace.

**Badiane.**

Cette plante est étrangère, ne l'ayant jamais vû sur pied, je ne la décrirai point ; j'ai fait ce que j'ai pû pour en élever, j'ai semé la graine en différens sols, en différentes saisons, & toujours inutilement. J'ai consulté d'habiles Botanistes, ils n'ont pû m'en donner qu'une notice imparfaite. Linæus l'appelle *Diosma*. Commelin lui donne le nom



de Spiræa. On l'appelle vulgairement Anis étoilée, parce qu'elle est composée de six rayons qui représentent parfaitement la figure d'une étoile; son diamètre porte un bon pouce; chaque rayon forme une capsule qui renferme un pépin, semblable au pépin d'une pomme ou d'une poire, mais plus lisse & plus luisant: sa couleur est d'un jaune-brun, tirant un peu sur le rouge; ce pépin est fort odorant, & contient une grande quantité d'huile; la capsule n'est pas moins odorante, mais elle est beaucoup plus sèche.

On prendroit l'odeur de la Badiane pour celui d'Anis, tant ils ont de ressemblance; en y faisant cependant un peu d'attention, on y remarque quelque différence, sur-tout après les infusions & les distillations. La Badiane a quelque chose de plus suave & de moins monotone: on diroit que ce sont plusieurs aromates mêlées ensemble dont l'Anis fait la dominante; au reste, j'ai

**Badiane.**

reconnu par l'analyse de l'un & de l'autre fruit, qu'ils donnoient à peu près les mêmes résultats ; d'où j'ai conclu que l'Anis & la Badiane devoient avoir les mêmes vertus , & que l'on pouvoit s'en servir dans les mêmes cas , & pour remédier aux mêmes indispositions ; il faut cependant avouer que la Liqueur faite avec la Badiane est sans comparaison plus gracieuse : pour cette raison , j'en conseille l'usage de préférence à l'Anis ; vous la composerez selon la méthode suivante.

**Badiane liqueur.**

Pilez en poudre fine six onces de Badiane ; faites infuser cette poudre pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau de vie , distillez au filet médiocre ; si l'esprit est suffisamment imprégné d'odeur , comme il arrive ordinairement dans cette opération , vous vous en tiendrez à cette seule distillation , faute de quoi après six pintes , vous cohoberez ; à la seconde fois vous vous contenterez de cinq pintes : ce



qui restera dans la Cucurbite sera fort odorant, mais peu spiritueux ; & comme la Badiane , ainsi que l'Anis , donne beaucoup de sel volatil , âcre , & piquant , je ne conseille pas de tirer à la quantité , de crainte d'ôter à la Liqueur la délicatesse qu'elle doit avoir.

Vous prendrez donc vos cinq pintes d'esprits , & vous les mêlerez au syrop préparé avec cinq livres de sucre , quelque chose moins , & cinq pintes d'eau ; le mélange contractera un œil désagréable , louche , ou laiteux ; il faudra le clarifier au blanc d'œuf , & filtrer selon l'art ; de toutes les Liqueurs celle-ci embarrasse le plus pour la filtration. Je suis bien aise de prévenir afin qu'on ne se livre point à l'impatience.

J'ai remarqué que plus la Badiane liqueur vieillissoit , & plus elle perdoit son odeur & son goût d'Anis , elle n'en devient pas moins agreable pour cela ;

Badiane.

au contraire , je lui trouve alors quelque chose de moins commun ; qui flatte par sa singularité ; on teint cette Liqueur en violet , ou en gris de lin : consultez sur cela vos Principes généraux.

## A R T I C L E X.

*Du Genievre.*

Genievre.

**L**E Genevrier est un arbrisseau sauvage qui se plaît sur les montagnes arides , & souvent à la lisière des bois. Les plus considérables sont de cinq à six pieds de hauteur , il est même rare d'en trouver d'aussi élevés. Pour l'ordinaire il jette des branches rampantes çà & là , tout au plus à un demi pied de terre ; elles sont extrêmement entrelassées , & forment comme de petits buissons impénétrables. Les feuilles sont vertes

*Juniperus vulgaris* , fruticosa. C. B. 488. *Juniperus vulgaris* baccis parvis purpureis, L. B. tom. I. pag. 293. *Juneperus* Dodon. 842.

en



en toutes faisons , petites , étroites , oblongues , & terminées par un aiguillon , ce qui fait qu'on en cueille difficilement les bayes ; elles sont rondes , de la grosseur d'un pois , vertes d'abord , & deviennent noires en murissant ; elles sont placées entre les feuilles dans un ordre admirable ; le bois du Genévrier est aussi fort odorant , il est presque aussi sudorifique que le Safran.

Genièvre.

Le Genièvre étant d'une substance résineuse & balsamique , produit plusieurs bons effets ; il est peu de fruit dont on ait dit plus de bien , & avec plus de fondement ; il purifie le sang par l'insensible transpiration ; il conforte les solides ; il décharge le poulmon d'une lymphe grossière qui cause souvent la difficulté de respirer ; Simon Pauli , Tragus , Mathiole , assurent qu'il soulage les hydropiques , Tournefort est du même sentiment ; la Pharmacie tire je ne sçai combien de secours de ces bayes salutaires ; & quoi-

Vertus du  
Genièvre.

Genièvre.

que les préparations galéniques contribuent beaucoup aux effets qu'elles produisent , on peut dire néanmoins que par elles-mêmes elles sont très-saines : par conséquent on peut boire avec confiance les Liqueurs auxquelles elles servent de fondement.

Genièvre  
liqueur.

Choisissez des bayes qui ne soient pas trop vieilles , c'est ce que vous distinguerez aisément à leur épiderme. Si elle est ridée , c'est un signe qu'elles ne sont point de l'année ; si elle est ferme & bien tendue , c'est un bon signe. Prenez garde encore qu'elles n'aient fermenté , elles y sont fort sujettes ; vous vous en appercevrez à un goût aigre & moisi. En ayant choisi un demi litron , écrasez-les dans un mortier de marbre ; ajoutez deux onces de Cannelle & quatre clous de Girofle ; mettezle tout en infusion dans neuf pintes d'eau de vie pendant quinze jours ; après ce temps distillez au Bain-marie ; vous verrez s'il est nécessaire de cohober ,



Enon ayant extrait cinq pintes d'esprit bien imprégné de Genièvre, vous composerez votre Liqueur, en mêlant autant de syrop que vous avez d'esprit : le mélange pour l'ordinaire deviendra louche, s'il ne devient tout-à-fait laiteux ; en ce cas, clarifiez la composition au blanc d'œuf, & filtrez selon l'art.

Genièvre

Le Genièvre liqueur n'est point aussi agréable que quelques autres dont nous avons parlé ; il y a cependant bien des personnes qui lui trouvent un goût délicieux. Après tout, ce qui pourroit lui manquer du côté des saveurs, est bien compensé par ses propriétés radicales ; on a observé que l'huile & l'eau spiritueuse de Genièvre sont tout à la fois sudorifiques, cordiales, hystrériques, stomachiques, carminatives, apéritives, béchiques ; ainsi voilà un spécifique qui en vaut lui seul plusieurs autres ; il est dit-on admirable pour débarrasser les reins & l'uretere des

Vertus de  
cette liqueur.

Genièvre. graviers, & de certaines matieres visqueuses qui en bouchent les conduits ; son usage passe encore pour fort bon dans toutes les maladies froides du cerveau ; en un mot le Genièvre liqueur a précisément toutes les excellentes propriétés que nous avons attribué plus haut aux bayes qui le composent.

Esprit de  
Genièvre.

Voulez-vous faire un esprit de Genièvre sans eau de vie ? Prenez une assez grande quantité de bayes bien mûres , écrasez-les , mêlez-y du miel ou de la levure de biere pour exciter la fermentation , je suppose que vous ayez mis ce mélange dans des vaisseaux d'une capacité relative à l'effervescence de la fermentation : placez vos vaisseaux à la cave sans les boucher ; laissez-les en digestion jusqu'à ce que vous sentiez qu'ils exhalent une odeur forte & vineuse , ce sera un signe que la fermentation est parfaite : versez pour lors vos matieres dans la Cucurbite , avec



un tiers d'eau ou environ ; adaptez le chapiteau , & distillez au feu ouvert , jusqu'à ce que vous apperceviez que ce qui tombe dans le Récipient n'a plus de force , ce feront les phlegmes , il fera temps de cesser. Si vous avez bien opéré, vous aurez un esprit très-inflammable , & qui produira les effets dont nous avons parlé plus haut , plus sûrement & plus promptement ; il est bien vrai que cette Liqueur sans autre préparation , sans sucre , & d'une force très-grande , n'est point du tout agreable , a moins que l'on ne soit passionné pour le goût de Genièvre , en vieillissant elle devient un peu moins désagréable , mais elle est toujours bien-faisante , dans les indigestions surtout.

Esprit de  
Genièvre.



---

## A R T I C L E   X I.

### *Du Céleri.*

Céleri.

CETTE plante si commune dans nos jardins, n'est point autre chose que de l'ache devenu plus doux par la culture. Les vertus du Céleri ne sont ni en grand nombre, ni du premier ordre. Il est plus employé dans les cuisines que dans les laboratoires. Ces défauts ne sont pas fort considérables, on dit qu'il échauffe. Selon l'avis de Jean Bauhin il faut l'interdire aux épileptiques ; on peut faire de cette plante une liqueur à boire qui participera des vertus carminatives, & qui fera d'un goût fort agréable.

Céleri li-  
queur.

Coupez en petits morceaux trente ou quarante pieds de Céleri plus ou

*Apium dulce. Celery Italicum, Hort. Reg. Paris.  
Selinum sive Apium dulce. Park.*



moins , suivant leur grosseur , faites-les infuser pendant un mois dans neuf pintes d'eau de vie ; distillez ensuite au fort filet ; l'huile montera difficilement , par conséquent cohobez : si vous trouvez que l'opération vous a fourni des esprits trop peu chargés d'aromate , pour les renforcer avant que de procéder à la composition , prenez une bonne quantité de Céleri bien blanchi en terre , faites-le bouillir dans très-peu d'eau , il en jettera de lui-même considérablement ; exprimez & coulez cette eau ; emplissez votre Cucurbite avec d'autre Céleri crud & coupé en petits morceaux ; versez l'eau que vous aurez exprimé sur votre Céleri de la Cucurbite ; adaptez le chapiteau , & distillez au feu ouvert. Il faut bien prendre garde dans cette opération de ne point laisser bruler le Céleri au fond de la Cucurbite , toutes vos peines seroient perdues sans ressource. Pour prévenir cet inconvénient ,

Céleri.

Méthode  
pour impré-  
gner la li-  
queur de  
l'huile essen-  
tielle des  
plantes ,  
feuilles , ti-  
ges , &c.

Céleri.

ne retirez que les deux tiers de l'eau que vous aurez mis dans la Cucurbite, cette eau sans être spiritueuse fera fort odorante, vous vous en servirez au lieu d'eau commune pour faire votre syrop, comme il en faut une quantité égale à votre esprit, vous vous réglerez sur cette proportion, c'est-à-dire, que de neuf pintes d'infusion, ayant retiré cinq pintes d'esprit, il faudra vous arranger de façon que vous puissiez avoir cinq pintes d'eau odorante pour faire votre syrop. Le mélange étant fait, vous y ajouterez dix gouttes d'essence de Bergamotte, vous la laisserez en couleur claire & limpide; la filtration ne vous donnera aucun embarras; cette Liqueur quoique très-agréable n'a guères plus de vertus que la plante qui en fait la base.





## ARTICLE XII.

*De l'Angelique.*

**L**ES grandes vertus en tous genres , Angélique.  
que l'on attribue à la plante dont  
nous allons parler , lui ont valu ce beau  
nom ; elle est originaire de Bohême ,  
d'où nous la recevions autrefois. Com-  
me elle se plaît beaucoup en France ,  
depuis sa transplantation , elle y est  
devenue fort commune ; elle porte une  
tige assez haute , grosse , creuse en  
dedans , & séparée par nœuds , d'où  
partent les feuilles & les moyennes  
tiges ; ces feuilles sont larges & pro-  
fondément découpées : on trouve la  
semence au sommet de la tige , en  
forme d'aigrette , dont chaque fil se  
termine par une graine de la figure

Angelica sativa C. B. 155. Imperatoria sativa , Inst.  
317. Smirnum cord. Laserpitium Lac. Radix spiritus S.  
Agyrtarum Hoffmanni , Archangelica quorumdam.

Il y a encore la petite Angélique sauvage , dont nous  
ne parlons pas.

*Angélique.* d'un croissant , plate , grise , & légère. Toutes les parties de l'Angélique sont odorantes ; beaucoup de gens se servent de la graine pour faire leurs Liqueurs , quelques-uns s'en tiennent à la tige , d'autres enfin à la racine ; je me déclare pour ces derniers.

*Vertus de l'Angélique.* Je ne finirois pas , si je voulois rassembler ici ce qu'on a publié en différens temps au sujet des vertus de cette plante ; on l'a recommandé en infusion , en décoction , en conserve , en topique ; on assure qu'elle est sudorifique , cordiale , fébrifuge , hystérique , résolutive , alexitere. La Pharmacie l'emploie dans une infinité de remèdes , tant chymiques que galéniques : c'est un excellent préjugé en sa faveur , & l'on peut raisonnablement conclure qu'elle ne peut être que bienfaisante employée comme Liqueur.

*Angélique Liqueur.* Nous avons dit qu'on pouvoit se servir indifféremment des tiges ou côtes , de la graine & des racines ; si



vous vous déterminez pour la tige , *Angélique.*  
vous observerez en tout la méthode  
que nous avons prescrite pour le Cé-  
leri ; si vous croyez que la graine soit  
préférable , consultez la recette d'Anis ,  
ce sont les mêmes préparations & les  
mêmes doses , mais si vous voulez vous  
en tenir à la racine , comme je vous le  
conseille , choisissez neuf onces de cette  
racine , qui ne soit pas vermoulue ,  
défaut auquel elle est fort sujette ; con-  
cassez-la grossièrement dans un mor-  
tier ; mettez-la en infusion dans neuf  
pintes d'eau de vie ; ajoutez deux on-  
ces de Genièvre , & deux onces de  
Cannelle ; faites durer l'infusion huit  
ou quinze jours ; distillez ensuite au  
Bain-marie , au filet médiocre , point  
de cohobation ; si votre Eau de vie est  
d'une bonne qualité , vous retirerez  
cinq pintes d'esprit aromatique ; pré-  
parez votre syrop à l'ordinaire ; dans  
la composition vous donnerez la cou-  
leur qu'il vous plaira , le mélange fera

Angélique. toujours clair , sauf quelque accident particulier , point de clarification par conséquent , filtrez selon l'art.

Plus cette Liqueur fera gardée , meilleure elle deviendra , en vieillissant elle acquiere une odeur musquée très-gracieuse , il est à présumer que ses vertus sont considérables , puisque la racine qui entre dans sa composition passe pour avoir des propriétés merveilleuses.

## A R T I C L E   X I I I .

### *De l' Absynthe.*

Absynthe. **I**L y a plusieurs espèces d'Absynthe , l'étrangere qui nous vient du Levant ; la Marine , ainsi nommée

I. Absynthium Judaicum , C. B. 139. Lumbricum semen I. B. semen contra off. Scheha Arabum. Lugd. App. 36. *C'est la poudre à vers.*

II. Absynthium seriphium Gallicum C. B. Absynthium seriphium tenuifolium , marinum Narbonense. I. B. tom. III. pag. 177. *Absynthe marine.*

III. Absynthium vulgare majus I. B. tom. III. p. 168.



parce qu'elle croît sur les bords de la mer en Provence & en Languedoc ; la grande Abfynthe , fort commune dans nos jardins , & enfin la petite Abfynthe , également commune , mais moins amere que la précédente ; nous ne parlerons que de ces deux dernieres espèces. Comme on se sert indifféremment de l'une pour l'autre , nous ne les séparerons pas.

L'Abfynthe croît facilement partout , mais plus particulièrement dans les lieux secs , c'est une plante médiocrement haute , sa tige est ligneuse , ses feuilles assez petites , très-échancrées , & d'un verd-pâle ; elle porte sa semence au haut de ses tiges , de la forme de petits grains ronds , assez semblables à la graine d'épinards ; son amertume est extrême ; elle donne par

Abfynthium Ponticum seu Romanum offic. seu Dioscoridis C. B. 138. Abfynth. Latifol. Dod. 32.

IV. Abfynth. tenuifolium incanum. C. B. 138. Abfynth. Ponticum vulgare folio inferius albo I. B. Abrotanum album , sive fœmina cord. in Dioscorid. Abfynth. Galapium Sardonium , Diosc. Lob. Ic. 755. *Petite Abfynthe.*

Vertus de  
l'Absynthe.

l'analyse un peu de sel volatil , peu de plantes fournit autant de sel fixe , & son huile essentielle est en assez bonne quantité. Nous ne craignons pas de nous avancer trop en disant que cette plante peut causer des effets salutaires infinis & sur le champ. Mathiole , Veslingius , Erasme , assurent qu'ils ont vû guérir des malades totalement abandonnés par le seul secours de l'Absynthe. On l'employe en conserve, en extrait , en syrop : on en fait des infusions dans du vin , dans de la biere , & toujours avec un succès prodigieux ; mais toutes ces préparations ont le désagrément de conserver un goût d'amertume auquel on ne se fait pas. L'Absynthe liqueur n'a point ce défaut ; elle joint aux propriétés des autres préparations , celle d'être totalement dépouillée de son amertume , & d'être extrêmement douce & agréable.

Absynthe  
liqueur.

Vous prendrez dix - huit poignées d'Absynthe , grande ou petite , verte



ou sèche , n'importe ; nous entendons par poignée ce que la main d'un homme peut contenir , en supposant encore que l'Absynthe n'est point parvenue à sa parfaite hauteur , & qu'elle est de l'âge prêt à entrer en semence ; plus , deux onces de Cannelle , plus , un demi-litron de Genièvre , plus , demi-once de racine d'Angélique ; mettez ces aromates en infusion dans neuf pintes d'Eau de vie pendant quinze jours , remuez la cruche de temps à autre , après quoi vous distillerez au Bain-marie , au fort filet ; d'abord votre esprit sortira blanc , clair , limpide ; il pourra se faire qu'insensiblement vous le verrez changer , & tomber dans le Récipient d'une couleur ambrée. Ne vous allarmez point si cet accident arrive , il ne gâte rien à l'opération ; continuez - là avec vos soins ordinaires. Quand vous aurez recueilli la valeur de six pintes d'esprit , versez le tout dans la Cucurbite par le Canal dont nous

*Absynthe.* avons tant de fois parlé , & cohobez ; diminuez pour lors le feu d'un degré , c'est-à-dire , qu'il ne faudra plus distiller qu'au filet médiocre , & enfin au petit filet. Ayant extrait cinq pintes d'esprit , bien chargé d'odeur , vous discontinuerez cette premiere opération , & vous procéderez à la composition. Prenez cinq livres de Sucre , que vous ferez fondre dans quatre pintes d'eau de fontaine ou de riviere ; vous ajouterez à cette quantité une pinte de bonne eau de Fleur d'Orange double. Votre fyrop étant fait , vous le mêlerez avec vos cinq pintes d'esprit ; vous colorerez le mélange en rouge avec la Cochenille & l'Alun , comme il a été dit dans les Principes généraux , observant toujours qu'il faut diminuer la mesure d'eau de fontaine , à proportion de celle que vous employerez pour votre teinture ; vous finirez par la filtration , qui ne vous donnera pas grande peine.



Je le répète encore , de toutes les Liqueurs , celle-ci est sans contredit la plus médicale & la mieux faisante ; elle est souveraine dans les maladies hystrériques ; elle emporte les obstructions des viscères ; elle excite l'appétit ; elle provoque les urines. Un Pharmacopole habile soutient qu'elle incise & atténue les humeurs pituiteuses qui croupissent dans l'estomach , & qu'elle est excellente contre les vers ; on peut s'en servir comme d'un remède admirable dans presque toutes les maladies chroniques ; d'ailleurs elle flatte infiniment le goût , pourvu que l'on n'ait pas une répugnance décidée pour le goût d'absynthe.

Vertus de  
l'Absynthe  
Liqueur.

Charas.

---

## A R T I C L E   X I V .

### *Du Macaroni.*

J'AI cru devoir nommer ainsi cette Liqueur , parce qu'elle nous rappelle parfaitement le Macaron , & par son

Macaroni.

*Macaroni.* odeur & par sa faveur ; elle peut tenir son rang parmi les Liqueurs les plus gracieuses ; il en est même peu qui soit d'un goût plus général , aussi n'a-t-elle presque point d'autre mérite , mais ce n'en est point un médiocre que de plaire infailliblement , & à toute sorte de gens.

Pour faire cette Liqueur si flatteuse , pilez dans un mortier de marbre une livre d'amandes ameres ; faites bien attention qu'il n'y ait point de noyaux d'abricots parmi ; ( ces noyaux ont une faveur trop austere ) ajoutez gros comme le pouce de racine d'Angélique de Bohême ; mettez le tout en infusion pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau de vie ; remuez la cruche fréquemment : le terme de l'infusion passé , versez pêle-mêle les amandes & l'eau de vie dans la Cucurbite , adaptez le Chapiteau , placez l'Alembic au Bain-marie , & distillez au petit filet ; entre-prenez votre feu le plus également qu'il



vous fera possible , parce que vous ne ferez point obligé de cohober. Ayant extrait cinq pintes d'esprit bien imprégné de l'odeur d'amande , vous ferez votre syrop avec cinq livres de Sucre , trois bouteilles d'eau commune & deux bouteilles d'eau de fleur d'Orange double. Le syrop fait , commencez la composition en mêlant votre syrop avec vos esprits , & en ajoutant vingt ou trente gouttes d'essence de Cédras ; filtrez ensuite par le papier gris. Cette dernière opération ne vous donnera aucune peine , & votre Liqueur étant passée , fera claire , limpide , brillante , aussi agréable à la vue , qu'elle fera délicieuse au goût.

---

## A R T I C L E    X V.

### *De la Singuliere.*

**C'**EST encore ici une Liqueur de mon invention , & qui n'est point connue ; je l'ai nommé Singuliere , parce qu'elle l'est à coup sûr. Le seul

La Singuliere.

La Singu-  
liere.

exposé de ce qui entre dans sa composition fera juger favorablement de sa qualité ; c'est sans contredit la plus parfaite & la plus délicieuse de toutes celles que je connoisse , mais pour l'attraper dans son point de perfection , il ne faut épargner ni soins ni dépense. Comme cette Liqueur est extrêmement compliquée , c'est ici qu'il faut du discernement pour augmenter ou pour diminuer les doses que je vais prescrire , & cela relativement à la qualité des drogues que l'on emploiera , afin que rien ne domine , & qu'il résulte du tout un goût singulier , mais toujours infiniment agréable.

Vous prendrez donc les zestes d'un gros Cédras ou de deux moyens ; à leur défaut ( car on n'en trouve pas toujours facilement ) vous prendrez les zestes de trois beaux Citrons , l'écorce de deux Oranges de Portugal , deux onces de Cannelle , deux gros de Macis , neuf cloux de Girofle , demi-once



d'Anis, demi once de Coriandre, deux gros de racine d'Angélique de Bohême, un gros de Saffran, demi once de Genièvre. Ayant pillé, concassé & écrasé toutes ces drogues, mettez-les en infusion dans neuf pintes d'Eau de vie pendant un bon mois, au soleil, ou dans un lieu tempéré; & pour accélérer la macération, en même temps pour faciliter l'incorporation mutuelle de tous les aromates, vous aurez grand soin de remuer souvent la cruche. Le mois d'infusion expiré, versez vos matieres dans la Cucurbite; adaptez le chapeau; luttez les jointures avec de la colle de farine; placez l'Alembic au Bain-marie; distillez d'abord au fort filet. Ayant retiré six pintes, versez-les dans la Cucurbite par le canal de cohobation; continuez à distiller au filet médiocre, vos esprits seront pour lors imprégnés des huiles aromatiques autant qu'ils pourront l'être. Ayant extrait cinq pintes, vous vous dispo-

La Singu-  
liere.

\* Voyez la  
note margi-  
nale, p. 136.

ferrez à la composition avec toute l'attention possible. D'abord vous commencerez par le syrop, que vous préparerez avec cinq livres de sucre, trois pintes d'eau commune, deux pintes d'eau de fleur d'Orange double. Le syrop étant fait, vous y verserez vos esprits; vous remuerez bien le tout, & vous goutterez si rien ne domine, à l'exception de la fleur d'Orange, qui doit s'annoncer un peu plus que le reste, pas trop cependant, & s'il est nécessaire de fortifier les autres aromates, vous tiendrez prêtes des quintessences de Cédras, de Girofle, de Cannelle, &c. ou simplement des esprits bien imprégnés de toutes ces drogues; vous en verserez dans votre composition autant qu'il fera nécessaire pour établir l'équilibre entre vos aromates; & quand vous croirez avoir monté votre Liqueur sur le ton convenable, alors vous la colorerez en rouge-pourpre avec le Phitolacca, \* c'est-à-dire



que vous prendrez des morceaux de toile imbibés du suc de ce fruit, comme nous l'avons dit dans les Principes généraux ; vous les ferez infuser dans une pinte ou plus de Liqueur pendant vingt-quatre heures ; les morceaux de toile se déchargeront, & votre Liqueur prendra toute leur teinture, elle sera plus ou moins foncée, à proportion de la quantité de Phitolacca que vous employerez. Si vous n'avez point de Phitolacca, servez-vous de Cochenille, vous en prendrez trois gros, un demi gros d'Alun de glace, & quatre ou six pains de Tournesol : pilez bien ces teintures dans un mortier de marbre, en versant de temps en temps de l'eau bouillante pour les délayer plus facilement ; la dissolution des teintures faites, vous l'ajouterez à la totalité de la Liqueur. Souvenez-vous que si vous colorez votre Liqueur de cette dernière façon, il faut avoir soin de diminuer l'eau commune de votre compo-

La Singulière,

\* L'expérience m'a détrompé, la teinture du Phitolacca la plus charmante qu'on puisse désirer ne tient pas, elle tombe au point de rendre la Liqueur toute jaune. Ainsi je conseille de laisser la Singulière dans sa couleur naturelle, ou bien de la teindre avec la Cochenille, selon ce que nous venons de dire plus haut.

tion, en raison de celle que vous employerez pour la teinture, sans quoi vous affoibliriez trop vos esprits. Cette précaution n'est point nécessaire si vous vous servez du Phitolacca, qui d'ailleurs est préférable en tout. \* Votre Liqueur étant bien colorée, le plus fort fera fait; il ne restera plus que la filtration, vous en ferez quitte avec un peu de patience.

Si dans la composition vous pouvez atteindre au juste accord des huiles aromatiques entre elles, ce qui n'est point du tout difficile, pour peu qu'on veuille s'en donner la peine, vous aurez une Liqueur exquisite, & qui ne fera sûrement pas sans de grandes propriétés; la raison en est toute simple: les ingrédients qui la composent sont tous connus pour avoir d'excellentes qualités; les uns sont carminatives, les autres hystériques, béchiques, &c. Donc le composé doit être de même nature; donc cette Liqueur doit être aussi salu-



taire qu'elle est agréable ; or elle l'est <sup>La Singu-</sup>  
incontestablement. <sub>liere.</sub>

---

## A R T I C L E . X V I .

*De l'Huile de Vénus , & des  
Eaux des Barbades*

**J'**A VO IS deſſein de finir cette der- <sup>Huile de</sup>  
niere Partie par la Singuliere , mais <sup>Vénus.</sup>  
ayant réfléchi que l'Huile de Vénus ,  
l'Eau & la Crème des Barbades étoient  
trop à la mode pour être négligées , j'ai  
cru bien faire de parler encore & de  
réunir ces trois célèbres Liqueurs ſous  
un même article. Comme je n'en ſuis  
pas l'inventeur , & qu'elles ſont d'ail-  
leurs très-connues , je ne dirai rien de  
leurs propriétés ; je me contenterai  
ſeulement d'en rapporter les recettes  
telles que je les ai reçues de gens qui  
aſſûroient les tenir de bonne main ,  
& qui effectivement m'ont aſſez bien  
réuſſies.

Huile de  
Vénus.

Réduisez en poudre impalpable trois onces de graine de Carvi <sup>a</sup>, trois onces de graine de Chirouis <sup>b</sup>, quatre onces de graine de Daucus-Creticus <sup>c</sup>, quatre gros de Macis, & une once de Cannelle : faites infuser ces poudres dans neuf pintes d'eau de vie pendant l'espace d'un mois, après quoi vous distillerez au Bain-marie, au fort filet d'abord. Ayant retiré six pintes, vous les reverferez dans l'Alembic, & vous cohoberez. Ayant retiré à cette seconde distillation la valeur de cinq pintes d'esprit,

<sup>a</sup> Le Carvi est une plante qui se trouve facilement dans les prés, on ne se sert guère que de sa graine. Les Botanistes l'ont nommé *Cuminum pratense*, *Carvi Offic* C. B. 158. *Caros*. I. B. tom. III. p. 2. pag. 69. *Carum* Dod. *Careum* fuchs. Ger. C'est une des quatre semences chaudes.

<sup>b</sup> Le Chirouis, autrement appelé Carotte sauvage, vient sans culture dans les prés & le long des chemins; on en mange la racine quand on la cultive dans les jardins; cette racine est extrêmement sucrée. C'est le *Daucus vulgaris*. Clus. hist. 198. *Pastinaca tenuifolia* Sylves. Diosc. vel *Daucus off.* C. B. *Staphylinus Græcorum* I. B.

<sup>c</sup> Le *Daucus-Creticus* est beaucoup plus estimé que le précédent, parce que sa semence passe pour avoir plus de vertus; il est appelé *Daucus foliis fœniculi tenuissimis*, C. B. *Daucus semine hirsuto*, I. B. *Mirrhis annua*, *semine striato villoso*, *incana*. Moris. Omb. Toutes ces plantes sont ombellifères, c'est-à-dire en parasol. Elles sont carminatives, & un peu diurétiques.



4aissez éteindre votre feu ; composez ensuite le syrop d'une maniere toute différente de celle que nous avons enseigné jusqu'à présent. Faites bouillir quatre gros de Saffran dans trois pintes d'eau , le Saffran ayant bien bouilli & déchargé sa teinture , coulez cette eau teinte en jaune & d'une consistance plus épaisse que celle de l'huile ; coulez-la dis-je toute bouillante sur sept livres de sucre ou environ , remuez bien le sucre , afin qu'il se fonde plus facilement ; étant fondu , laissez-le refroidir , versez alors vos esprits sur votre syrop , le mélange fera trop épais pour être filtré au papier gris , il faudra par conséquent vous servir d'une chauffe faite de toile de coton , c'est ce que nous expliquerons dans la troisième Partie , en parlant de la filtration des infusions simples.

Huile de  
Vénus.

Cette sorte de Liqueur a été inventée dans les Isles de l'Amérique qui portent ce nom , soit que les fruits soient plus

Eau des  
Barbades.

Eau des  
Barbades.

aromatiques dans ce pays-là qu'ailleurs , soit que les Artistes y ayent une méthode particuliere , soit enfin que le passage de la mer influe sur la qualité de l'espèce , il est certain que nous n'avons encore pû les imiter qu'imparfaitement. On s'est donné la liberté d'inventer & de varier les recettes à l'infini ; on a conservé à la Liqueur une pointe forte pour ne rien dire de plus , c'est le caractère distinctif des Eaux des Barbades , & on les a hardiment débité sous ce nom , quoique je sois du sentiment de ceux qui pensent que l'usage habituel de cette Liqueur trop forte est pernicieux , je ne laisserai pas que de donner la méthode pour la composer.

Faites infuser durant quinze jours les zestes de quatre gros Cédras , & deux onces de Cannelle dans neuf pintes d'eau de vie : après ce temps distillez au Bain marie , au petit filet. Ayant retiré sept pintes , démontez tout-à-fait



votre Alembic , jetez comme inutile ce qui reste dans la Cucurbite , rincez-la proprement , versez-y vos sept pintes de la premiere distillation , ajoutez les zestes de quatre nouveaux Cédras & deux onces de Cannelle , adaptez le Refrigerant , distillez au Bain-marie & au petit filet comme la premiere fois. Ayant retiré quatre pintes , versez-les par le canal de cohobation pour rectifier les esprits une troisiéme fois. Ayant extrait cinq à six pintes au plus , cessez : alors rapez en poudre fine sept livres du plus beau sucre , faites-le dissoudre dans une pinte & demi d'eau presque bouillante , mêlez vos esprits à ce syrop , filtrez le mélange , & vous aurez une Liqueur agréable à la vérité , mais qui ne sera bonne à être bu que lorsqu'elle sera bien vieille , encore restera-t-elle toujours d'une force étonnante. Donnez-vous bien de garde d'en boire immodérément , il en cuiroit à votre oesophage , & insensiblement à votre santé.

Eau des  
Barbades.

L'eau des Barbades varie selon les caprices du goût ; on en fait à la Bergamotte , au Macis , à l'Orange , à la Limette , &c. La manipulation est la même pour tous ces ingrédiens en les substituant les uns aux autres ; la Liqueur change de goût sans en devenir plus saine.

Crème des  
Barbades.

La Crème des Barbades est plus traitable que la précédente, cependant elle est encore bien forte. Mettez en infusion dans neuf pintes d'eau de vie les zestes de trois Cédras , les zestes de trois belles Oranges de Portugal , deux gros de Macis, quatre gros de Cannelle, douze cloux de Girofle ; l'infusion durera quinze jours au plus : vous distillerez au Bain-marie au fort filet. Ayant extrait six pintes d'esprits , versez-les par le canal de la Cucurbite & cohobez : contentez-vous à cette seconde fois de tirer cinq pintes d'esprit , après quoi faites fondre six livres de beau sucre fin , que vous pilerez ou que vous



raperez pour accélérer la dissolution dans quatre pintes d'eau ; n'en mettez pas davantage , parce qu'il faut un peu de vivacité à cette Liqueur ; vous la laisserez en blanc fin , comme l'eau des Barbades , par conséquent le mélange ne vous causera pas grand embarras pour la filtration.

■ Crème des Barbades.

---

## A R T I C L E   X V I I .

### *De l'Eau commune.*

**D**UT-ON nous taxer d'être tombés en contradiction avec nous-mêmes ; dussions-nous encourir l'indignation des bons buveurs , nous ne dissimulerons pas que l'Eau commune bien choisie est préférable à toutes les Liqueurs , à tous les Ratafiats , en un mot à toutes les préparations de l'art , du moins pour la conservation de la santé.

De l'Eau commune.

L'Eau est d'un usage si universel , la

Eau com-  
mune.

connoissance de ses qualités est d'une importance si grande , enfin elle est entrée pour tant de choses dans nos manipulations , que j'ai cru bien employer mon temps & ma peine à l'étudier avec soin , pour tâcher d'en découvrir la nature.

J'aurois peut-être bien fait de placer cet article en tête de la seconde Partie ; mais comme il est plein d'observations physiques , chymiques , & d'histoire naturelle , j'ai cru mieux faire de le placer à la fin. On le regardera si l'on veut comme une digression , & on me la pardonnera , parce que je la crois également curieuse , utile , & amusante.

Point d'Eau exactement pure dans l'Univers , c'est une observation de fait. L'Eau de Mer , de Riviere , de Fontaine , de Marais , d'Etang , de Puits , de Citerne , de Pluye , de Rosée même , sont toutes chargées de particules de différentes natures , relativement aux lieux où elles ont séjourné , ou qu'elles ont



ont parcouru ; la chose est facile à concevoir , quand on se rappelle que les entrailles de la terre , que l'air même , sont remplis de substances terreuses , minérales & métalliques qui s'y trouvent , ou naturellement , ou qui y ont été portées par quelque puissance motrice. La chaleur du Soleil par exemple frappant vivement sur des terres bitumineuses , nitreuses , sulphureuses , &c. en détache les particules les plus volatiles ; ces particules portées dans les airs à cause de leur légèreté , y rencontrent des vapeurs d'eau avec lesquelles elles se mêlent intimement ; le froid qui regne dans les hautes régions de l'atmosphère ayant condensé ces vapeurs , elles se résolvent en Eau sans se dépouiller des particules étrangères de nitre , de soufre , de vitriol , &c. dont elles se sont chargées comme nous l'avons dit , & étant par-là devenues d'une pesanteur spécifique supérieure à celle de l'air , elles retombent sous la

Eau com-  
mune.

forme de pluie ou de rosée , chargées des qualités qui leur ont été imprimées dans le haut de l'atmosphère.

La chose est encore plus sensible dans l'Eau qui coule sur la surface ou qui sort du sein de la terre , soit qu'elle y pénètre par filtration , ou qu'elle y coule par des canaux souterrains , il est impossible qu'elle ne passe à travers de différentes couches , de différentes mines , de différentes veines , soit métalliques , soit minérales , & par conséquent qu'elle ne se charge dans ce passage des qualités qui y dominant ; c'est à ce mécanisme qu'il faut attribuer l'origine de tant de sources si différentes , en température , saveur , couleur , propriétés , vertus , &c.

Une Eau par exemple qui rencontrera dans son cours un amas de suc lapidifique , formera une source qui aura la vertu de changer en pierre le bois , les plantes , en un mot tous les corps qu'on y plongera ; une autre qui séjour-



nera quelque temps dans une veine d'alun, de nitre, &c. deviendra excessivement froide; une autre enfin qui passera au-dessus, au-dessous, ou à côté de quelque volcan, ou bien par quelques fermentations, sortira toute bouillante des entrailles de la terre; ainsi pour juger saine ment des qualités bonnes ou mauvaises de l'Eau, il faut examiner avec soin quels milieux elle parcourre, d'où on pourra inférer qu'elle doit être chargée de telles & telles particules, conséquemment de telles & telles qualités, & par une autre conséquence encore, qu'elle doit être bonne ou mauvaise, saine ou dangereuse.

Eau com-  
mune.

J'ai observé que les particules dont l'eau peut se charger dans son cours, & qui déterminent sa qualité bonne ou mauvaise, peuvent se réduire à trois genres, dont les combinaisons sont infinies, par la grande quantité des espèces qui leur sont subordonnées: ces

Eau com-  
mune.

trois genres font , les particules terreuses , les particules minérales , & les particules métalliques.

Toute Eau chargée de particules terreuses n'est point bonne à boire généralement parlant ; ces particules font ou de craye , d'argile , de bols , de platre , d'ocre , de sandaraque , de sanguine , de chaux , de cendre , ou de sable. Les Eaux chargées de particules argilleuses ou cretacées , font trop pesantes & trop épaisses pour être saines ; elles ont d'ailleurs un goût défagréable ; il faut par la même raison rejeter comme mauvaises toutes les Eaux chargées de bols , de Sandaraque , d'ocre , de sanguine , de chaux , ou de cendre , quoique d'ailleurs elles puissent être employées pour des bains propres à certaines indispositions. Les Eaux gypseuses , ou qui contiennent beaucoup de particules de platre , font extrêmement dangereuses ; elles peuvent causer des maux infinis , entre autres la paralysie.



Enfin la meilleure de toutes les Eaux où les particules terreuses dominent, c'est celle qui s'est déchargée des plus grossières en filtrant à travers des sables blancs, ou qui sort de la fente des rochers, claire, pure, légère, limpide, cette eau peut passer pour excellente.

Eau commune.

Les Eaux où les particules minérales dominent, sont de bien des espèces; elles sont ou salées, nitreuses, alumineuses, sulphureuses ou vitrioliques.

Il est peu d'Eau qui ne soit chargée d'un peu de sel, nous entendons ici le sel gemme, ou le sel fossile; mais quand ce sel domine trop, il rend l'Eau amère & impotable.

Les Eaux nitreuses prises intérieurement sont apéritives; elles adoucissent la pituite, elles confortent les nerfs, elles sont assez saines, mais insipides; employées comme bain elles sont excellentes pour les maladies de la peau.

Eau com-  
mune.

On prétend que l'Eau alumineuse a deux qualités opposées , qu'elle est médiocrement chaude & excessivement sèche , outre cela qu'elle est astringente & froide , on a remarqué qu'il ne croissoit aucune plante sur les rivages des fontaines , des ruisseaux & des rivières dont les Eaux sont fort mêlées d'alun ; on assure aussi que cette Eau est très-bonne dans toutes les maladies qui partent des humeurs froides.

Les Eaux sulphureuses , bitumineuses , grasses , &c. ont leur utilité , on les croit bonnes dans les cas où le genre nerveux est attaqué.

Les Eaux vitrioliques sont froides assez saines aux tempéramens vifs & sanguins , mais un peu trop astringentes.

Les Eaux métalliques comme les Eaux minérales , tirent leurs qualités des substances étrangères qui y dominent ; il peut y en avoir d'autant d'espèces , qu'il y a de fortes de métaux ;



quoiqu'on ait voulu dire que l'or & l'argent étoient trop compactes pour imprimer aucune qualité à l'Eau , je penserois moi qu'à la longue l'Eau chargée d'ailleurs de quelques principes nitreux , ou vitrioliques , &c. séjournant ou passant par les mines où l'or & l'argent sont en particules déliées , je crois, dis-je , que cette Eau auroit assez d'activité pour les dissoudre en tout ou en partie , & par conséquent pour emporter de leurs qualités, toute imparfaite que l'on suppose que feroit cette dissolution , elle feroit plus que suffisante pour produire cet effet ; l'Eau où les particules d'or & d'argent domineroient ne pourroient être que fort faïne. Il n'en feroit pas de même d'une Eau où les particules de plomb l'emporteroient sur toute autre , je jugerois cette Eau très-dangereuse dans l'usage ordinaire , & je ne voudrois conseiller de s'en servir que dans quelques cas particuliers.

Eau com-  
mune.

L'Eau qui auroit passé par des mines de cuivre , & qui dans ce passage se feroit chargée de plus de verd de gris que de vitriol , feroit venimeuse ; le Mercure doit rendre l'Eau très-divisible , très-fluide , mais purgative.

L'étain communément chargée de beaucoup de mercure & de souffre , lui donne à peu près les mêmes qualités ; quand l'antimoine y domine , l'Eau devient émétique.

Enfin de toutes les Eaux métalliques , je n'en crois point de plus saines que les Eaux ferrugineuses : au reste il est rare de trouver des Eaux imprégnées d'une seule substance ; elles sont quelquefois chargées de terres , de minéraux & de métaux tout ensemble ; quelquefois la combinaison est en raison proportionnelle , d'autres fois les minéraux l'emportent , une autre fois ce seront les métaux , enfin les variétés sont infinies , parce que les combinaisons sont sans nombre : voilà en géné-



ral ce que l'on peut conclure des qua- Eau com-  
mune.  
lités de l'Eau par la connoissance des  
milieux qu'elle parcourt.

Mais il peut arriver, & c'est ce qui arrive effectivement souvent, quel'examen de ces milieux est difficile, quelquefois même impraticable, parce que ces milieux sont inaccessibles, alors il faut avoir recours aux indications générales, & ensuite aux analyses particulières, tant physiques que chimiques; les indications générales sont en petit nombre, quoiqu'assez sûres.

1°. Toute Eau claire, limpide, pure, agréable au goût, ou plutôt qui n'a point du tout de saveur, qui s'échauffe facilement mise au feu, & qui refroidit de même en la retirant, peut passer pour excellente.

2°. Quand on voit les habitans d'un climat grands buveurs d'eau, conserver des yeux bien sains, des dents bien blanches, n'avoir jamais de maladies cutanées, se porter bien, c'est encore

Eau com-  
mune.

un signe qui doit faire juger favorablement de l'Eau du pays.

3°. Si les légumes cuisent sans peine dans l'Eau où l'on les fait bouillir , c'est encore une marque de sa salubrité.

4°. Si sur les rives de la fontaine , du ruisseau , de la rivière , il ne croît ni joncs , ni mousses , ni aucune plante aquatique , si son Eau coule sur un lit de sable , sans bourbe , sans sédiment , ou sur un cailloutage bien épuré , on peut être sûr que cette Eau est bonne.

5°. Quand l'Eau est bien légère , bien fluide , c'est un signe qu'elle est très-divisible , pure par conséquent , bonne , saine ; pour connoître cette divisibilité de l'Eau & sa pesanteur , il faut se servir de l'Hydrometre ; c'est un petit instrument de verre de la hauteur de cinq à six pouces , comme la figure 1. de la III. planche le représente , d'une justesse assez approchante de la vérité ; il est composé d'une double Ampoule A. B. & du tube C. dans l'intérieur



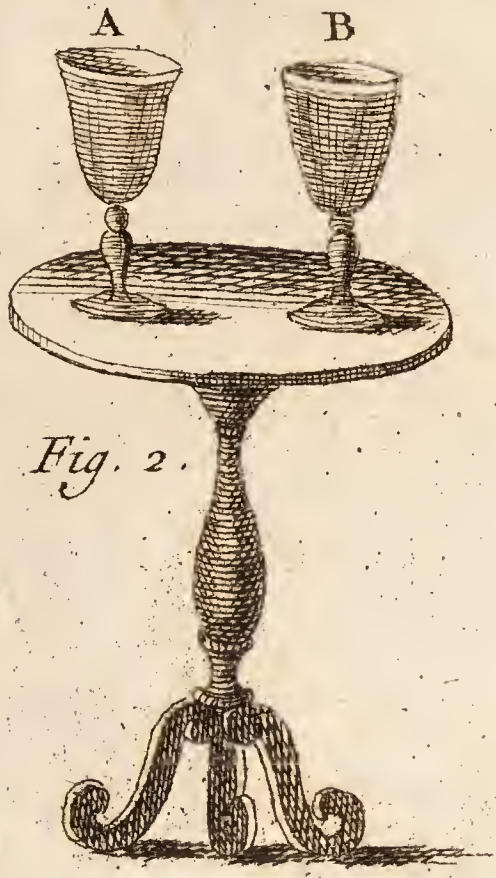


Fig. 2.

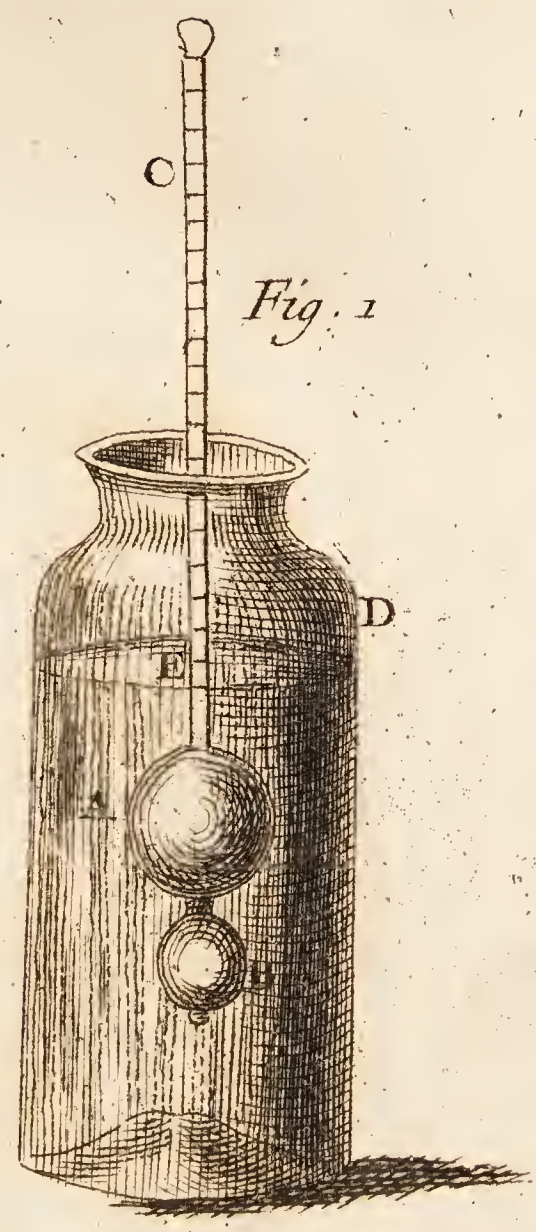


Fig. 1.



Fig. 3.



Fig. 4.





duquel on renferme une échelle de graduation, \* l'usage de cet instrument est très-simple & fort commode. Voulez-vous connoître la pesanteur d'une Eau quelconque, emplissez le bocal D. de cette Eau, plongez-y librement votre Hydrometre, après quelques balancemens il restera immobile, & la superficie de l'Eau marquera en E. sa pesanteur sur l'échelle de graduation; plus le tube C. s'enfoncera dans l'Eau, & plus cette Eau sera divisible, fluide, légère, par conséquent bonne.

Eau commune.

\* L'Ampoule supérieure A. est pleine d'air. L'Ampoule inférieure B. contient du Mercure.

Si vous n'êtes satisfait qu'à demi de cette première expérience, parce qu'elle est un peu trop générale, & si vous êtes curieux de connoître la nature des sels que contient l'Eau dont vous étudiez la nature, vous vous y prendrez de la manière suivante. Emplissez d'eau une terrine vernissée, faites-la évaporer jusqu'à siccité, il restera un sédiment, versez quelques gouttes d'huile de vitriol sur ce sédiment, s'il se

Eau com-  
mune.

fait effervescence , concluez que l'Eau contient des sels alkali , s'il ne s'en fait point , les sels sont acides.

On peut tenter la même découverte par la teinture de tournesol ; faites fondre dans l'Eau que vous examinez , de ces pains de tournesol dont nous avons parlé dans les Principes généraux , sur le champ l'Eau se colorera ; plus la couleur approchera du bleu comme en A. fig. 2. pl. III. plus l'Eau sera alkaline ; mais si elle tire sur le rouge , ou sur le pourpre , comme en B. infailliblement l'Eau sera chargée de sels acides. Comme les sels neutres sont des prothées qui prennent la nature de tous les sels , il est difficile de les découvrir par l'analyse que nous venons de proposer , on peut tout au plus les soupçonner par des à peu près.

Une analyse plus exacte , plus complète , & qui ne laisse presque rien à desirer , c'est celle dont nous allons exposer les procédés & les résultats.



Faites faire une Cucurbite de terre vernissée A. & qui ait un canal de cohobation B. de la forme décrite dans la Fig. 3. pl. III. emplissez-la jusqu'au deux tiers passés, avec l'Eau que vous prétendez analyser, adaptez - lui un chapiteau de verre C. le plus grand qu'il sera possible de trouver ; luttez bien les jointures, placez cet Alembic sur un feu ouvert ; distillez à fortes gouttes, ou au très-petit filet. Quand vous aurez extrait les deux tiers de l'Eau contenue dans la Cucurbite, versez-y une égale quantité d'Eau, non pas de celle du Récipient, mais de la toute nouvelle. Continuez à distiller au même degré, répétez cette opération. Plus vous la réitérerez, plus votre sédiment sera propre à vous donner un résultat satisfaisant. A la dernière tirez presque jusqu'à siccité, de façon qu'il vous reste cependant assez d'Eau pour enlever exactement tout ce qui sera au fond de la Cucurbite, alors

Eau com-  
mune.

laissez éteindre votre feu , & refroidir vos vaisseaux. Commencez d'abord par examiner l'Eau du Récipient par la teinture de tournesol , comme nous l'avons dit plus haut , la couleur vous fera connoître la nature des sels. Ensuite démontez l'Alembic , prenez garde au col du chapiteau D. si l'Eau étoit chargée de sel volatil ou de fleurs de soufre , vous les trouveriez attachées autour de ce col ; versez ensuite le peu d'Eau qui se trouvera dans la Cucurbite dans une terrine plate faite exprès , bien vernissée , dont le fond soit bien uni , de couleur brune & capable de résister à un feu très-violent , Fig. 4. Faites évaporer cette Eau jusqu'à parfaite ficcité ; alors poussez votre feu jusqu'à faire rougir votre terrine , dut-elle fendre , il n'y a point de mal ; redoublez seulement d'attention , & examinez bien les changemens qui paroîtront dans le sédiment ; s'il contient du soufre vous vous en apper-



cevrez d'abord par l'odeur forte qu'il exhamera ; s'il contient du fel gemme, il s'annoncera par la crépidation ; si c'est du nitre par la fulmination ; si le sédiment contient de l'alun , vous en jugerez par des taches blanchâtres qui paroîtront au fond de la terrine après la fusion assez semblables à des taches de lait desséché ; s'il y a de la ceruse , vous la connoîtrez par une blancheur qui ne tardera pas à devenir d'un rouge-brun. Enfin s'il y a dans le sédiment de la chaux , du plâtre , du marbre , &c. vous vous en appercevrez , parce que toutes les substances humides , grasses , légères , étant évaporées , brûlées , calcinées , celles-ci restent les dernières ; d'abord le plâtre s'annonce par sa blancheur , ensuite la chaux , enfin le marbre.

Eau commune.

Cette analyse, toute curieuse & toute exacte qu'elle soit , est encore insuffisante , puisqu'elle ne nous fait connoître que les terres & les minéraux ; il

Eau com- faut donc avoir recours à une nouvelle  
mune. analyse pour découvrir les métaux : la  
voici.

Après la distillation & l'entière évaporation , versez de l'Eau régale sur le sédiment , si l'Eau se teint en couleur jaunâtre & dorée , il y a grande apparence que le sédiment contient des particules d'or. Si l'Eau régale reste dans sa couleur naturelle , prenez de l'Eau forte & versez-la sur le sédiment ; si cette Eau tire une couleur verdâtre , concluez que le sédiment contient des particules de cuivre ; si l'Eau forte devient blanchâtre , soyez sûr que le sédiment contient des particules de plomb ; si elle devient noirâtre , soupçonnez le mercure ; si elle devient rousse , vous jugerez que le sédiment contient des particules ferrugineuses.

Nous avons dit qu'il étoit rare de trouver des Eaux imprégnées d'une seule substance , qu'elles contiennent quelquefois plusieurs sortes de terres ,  
de



de fels, de minéraux, de métaux ;  
auffi est-ce cet assemblage confus qui  
rend une analyse exacte si difficile ;  
c'est à l'observateur curieux à em-  
ployer toute la sagacité possible pour  
ne point se tromper dans ses procédés  
& dans ses résultats ; ce que nous  
avons dit, quoique général, est plus  
que suffisant pour le conduire avec  
sûreté dans ses opérations.

Eau com-  
mune,

Voilà à peu près ce que j'avois à  
proposer sur la véritable méthode de  
distiller & de composer les Liqueurs à  
boire les plus fines, les plus gracieuses  
& les plus saines ; par-tout j'ai tâché  
de ne me servir que de termes clairs  
& expressifs ; j'ai même circonstancié  
les opérations avec tant de soin, que  
j'ai tout lieu d'espérer que les person-  
nes les moins intelligentes m'enten-  
dront, sans qu'il soit besoin d'un nou-  
veau commentaire.

Conclusion  
de la II. Par-  
tie.

Je crois cependant malgré toutes  
les précautions que j'ai prises, devoir

L

réitérer un avis de la dernière importance. J'ai prescrit les doses avec une exactitude qui me met au-dessus de tout reproche ; mais pour prévenir l'erreur , j'avertis qu'il ne faut point s'attacher servilement à la lettre. Il survient mille accidens qu'il est impossible de prévoir , & qui exigent des changemens. L'expérience suppléera à des préceptes que je n'aurois pas pû donner sans les faire envisager comme superflus. Qu'on lise avec attention ceux qui sont répandus dans la première partie ; qu'on les relise souvent ; qu'on se les rende familiers par une étude réfléchie. J'avertis que cette étude est d'une nécessité absolue : sans elle on ne marchera qu'à tâtons , mais cette étude une fois faite , l'Artiste étant bien rempli de ces préceptes généraux , il marchera à pas sûrs dans tous ses procédés , & il sera en état de parer à tous les accidens qui pourront survenir , pour peu qu'il ait de sagacité.



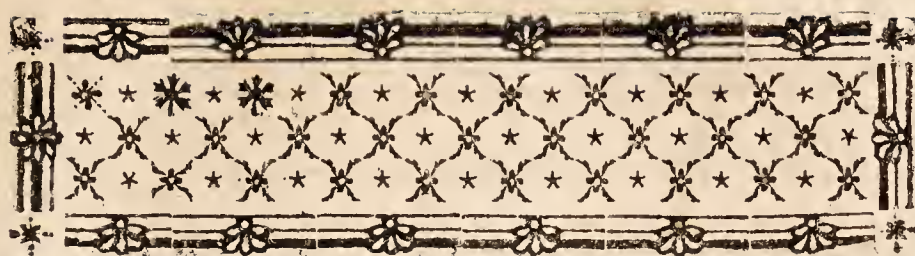
On trouvera peut-être que nous avons étalé avec une affectation trop marquée les propriétés médicales de nos Liqueurs. On auroit tort de nous en faire un crime ; nous n'avons point eu d'autre dessein dans cette exposition que de marquer l'analogie qu'elles peuvent avoir avec les dispositions actuelles des personnes qui en font usage. Nous sommes bien éloignés de les exalter comme des spécifiques préférables à des remèdes plus sages & plus sûrs ; elles sont bien généralement parlant , mais nous répétons bien volontiers ce que nous avons insinué plus d'une fois , que l'abus des Liqueurs spiritueuses est de la dernière conséquence pour la santé : leur plus grand mérite c'est de flatter le goût.

On a remarqué sans doute que nous avons simplifié les opérations le plus qu'il a été possible ; point de Pélicans ; point de Vaisseaux circulatoires ; point d'Aludels ; une cruche pour l'infusion ,

un Alembic bien simple pour la distillation , une terrine pour la composition , un entonnoir pour la filtration ; voilà tout. C'est encore trop pour des personnes qui n'aiment absolument pas le détail ; eh bien ! pour les contenter, ces personnes trop décidées contre le travail & l'amusement , nous allons leur apprendre à composer des Liqueurs à bien moins de frais & de peine , ce sera l'objet de la III<sup>e</sup>. Partie.








# CHYMI E DU GOUT ET DE L'ODORAT.

---

## PARTIE III.

---

### *Des Ratafiats & des Infusions simples.*

ETTE méthode de composer les Liqueurs communes, est sans contredit la plus ancienne. Quoiqu'extrêmement simple, elle a des avantages bien réels. La dépense en est rarement considérable, & les soins qu'elle exige sont encore moindres: on pourroit fort bien la nommer Méthode des pauvres gens & des paresseux. Quoi qu'il en soit

de cette qualification , pour peu qu'on veuille être attentif , on parviendra à faire des Liqueurs non seulement supportables , mais encore délicieuses. Il est bien vrai qu'on ne doit point se flatter d'atteindre par ce moyen jusqu'à la délicatesse des fines Liqueurs , mais c'est de quoi bien des gens s'inquiètent peu ; pourvu qu'on leur épargne la peine & la dépense , ils sont assez contents. Nous voudrions pouvoir les servir à leur gré , au point de les exempter de tout avis préliminaire , mais comme cet excès de complaisance pourroit les exposer à travailler au hazard & à pure perte , nous les invitons à jeter un coup d'œil sur les observations suivantes.

I. Ne faites vos infusions que dans des vases de verre , ou du moins dans des cruches de terre de Beauvais ; les vaisseaux de fayance seroient parfaitement bons , mais rarement on en trouve d'assez commodes ; sur - tout



gardez-vous bien de vous servir d'aucun vase de métal , comme de cuivre , d'étain , de plomb , & même de fer blanc.

II. N'employez que l'Eau de vie la plus vieille , d'une couleur bien ambrée & qui soit naturelle ; faites bien attention au goût qu'elle peut avoir ; qu'elle ne sente ni le feu ni le fut , c'est un goût de bois ; cette attention est de la dernière importance.

III. Il n'est pas d'une moindre importance de faire un bon choix , tant des drogues que des fruits ou fleurs qui doivent entrer dans vos compositions ; que les épices foyent bien aromatiques & fort chargées d'huile ; que les graines & semences foyent nouvelles & séchées à propos ; que les fruits foyent bien mûrs sans être passés ; que les fleurs foyent bien odorantes , toujours cueillies dans un temps serain & avant le lever du soleil ; enfin prenez bien garde que rien ne sente le moisi , c'est un

goût désagréable, auquel il est impossible de remédier quand une fois il subsiste.

IV. Le temps de l'infusion sera toujours de deux mois pour le moins ; le choix du lieu n'est point indifférent, autant qu'il sera possible, vous placerez vos vaisseaux au fort soleil pendant l'été, & dans un lieu tempéré pendant l'hyver, ayant grand soin de les boucher exactement pour obvier à l'évaporation.

V. Quoique nous nous foyons formellement déclarés contre tout usage d'Esprit de vin, il y a des cas dans les infusions simples où il faut de toute nécessité l'employer ; c'est lorsqu'on veut faire des Ratafiats avec des fruits qui donnent beaucoup d'eau : si l'on n'avoit pas soin d'exalter leur pointé au moyen de l'Esprit de vin, ils seroient foibles, & presque de nul saveur ; mais dans ces sortes de cas qui sont assez rares, il faut avoir grand

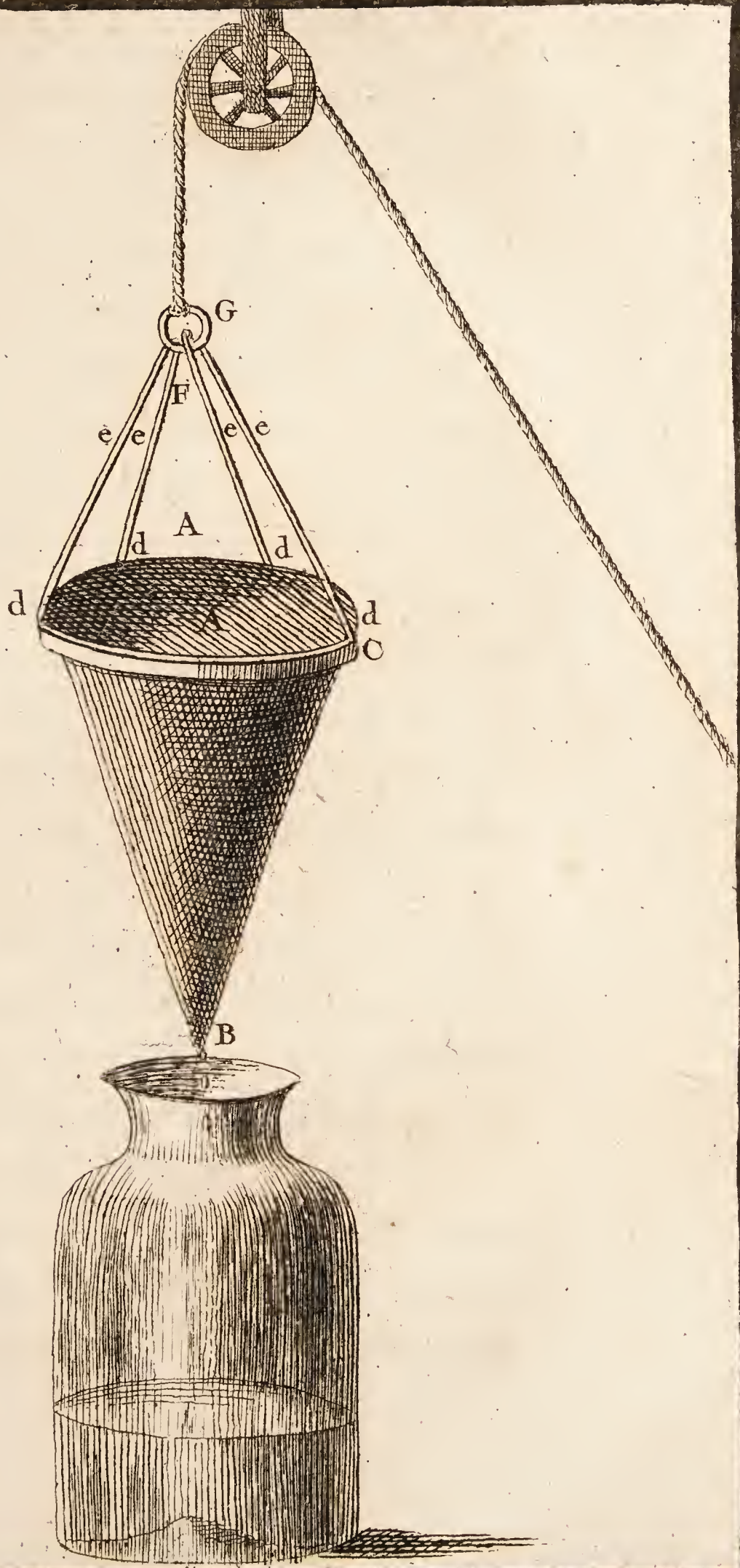


soin de bien choisir l'Esprit de vin , qu'il soit bien déflegmé , exempt du goût d'empyrême , & bien vieux.

VI. Une des plus grandes sujétions dans cette Méthode des Infusions simples , c'est le passage à la chauffe ou la clarification. Si vous choisissiez pour filtre un tissu trop ferré , ou bien la Liqueur ne passe pas , ou bien elle passe si lentement , que tous les esprits ont le temps de s'évaporer ; si le tissu est trop lâche , tout passera sans être clairfin , peine perdue par conséquent. Pour bien faire il faudroit avoir plusieurs filtres , tous d'un tissu différent les uns des autres ; pour les employer selon la consistance plus ou moins épaisse des Liqueurs. Ainsi vous prendrez différentes sortes de draps , plus ou moins ferrés , comme du drap de Lodève qui est excellent dans bien des cas , de la toile de coton , du feutre , &c. Vous les ferez tailler les uns & les autres en sac de forme triangulaire , & vous les

ferez coudre avec toute l'exactitude possible. Cette espèce de sac est nommé vulgairement *Chausse*. Son côté large A. opposé à la pointe B. formera l'ouverture, vous replierez les bords, & vous y couferez un petit cerceau de bois ou d'osier, ce qui formera comme un bourlet C. aux quatre points d. d. d. d. diamétralement opposés à ce bourlet, vous attacherez quatre cordons e. e. e. e. d'égale grandeur, que vous nouerez ensemble au point F. dans lequel vous inférerez un anneau G. A cet anneau répondra une corde que vous attacherez au plancher, & que vous ferez mouvoir par une poulie, ou bien sur deux chaises d'égale hauteur, ou enfin comme vous jugerez à propos pour le mieux : de cette façon vous passerez votre Liqueur commodément & avec sûreté. La figure vous fera saisir tout cet arrangement mieux que mon explication. Si au premier passage la Liqueur n'est point exactement claire, vous la









verserez de nouveau dans la Chauffe , & vous recommencerez de même jusqu'à ce que vous ayez atteint le degré de clarté que vous desirez.

VII. Il est bon de vous faire observer encore qu'au bout d'un certain temps la Chauffe s'empâte & s'engraisse ; alors la Liqueur ne passe plus du tout , le seul moyen que je connoisse pour remédier à cet inconvénient , c'est de changer de Chauffe , ou de laver proprement celle qui a servi , faites attention en la lavant de ne la point tordre , contentez-vous de la presser en long le plus qu'il vous sera possible.

VIII. Quoique cette troisième partie soit spécialement consacrée à l'usage des personnes que nous avons soupçonnées ne pas beaucoup aimer les détails , je ne crois pas pour cela devoir négliger l'occasion de me rendre utile à celles qui sont & plus laborieuses & plus curieuses ; c'est dans cette

vue que nous continuerons le plan que nous nous sommes proposés d'abord , c'est-à-dire que nous raisonnerons sur la nature des sujets que nous employerons , & sur leurs propriétés médicales , toujours d'après les Maîtres dont l'habileté est publiquement reconnue ; à cela nous joindrons nos remarques & nos observations particulières.

Girofle.

IX. Puisque le Girofle & le Macis , aussi bien que la Cannelle entrent dans presque toutes les infusions simples , ayant amplement parlé de cette dernière épice , nous jugeons qu'il est nécessaire de parler également des deux autres , avant que d'entrer dans aucun détail particulier.

Le Clou de Girofle est ainsi nommé parce qu'il en a toute la figure ; c'est le pécule ou le commencement d'un fruit

*Caryophyllus* , aromaticus fructu oblongo C. B. 410. *Caryophilli indici* I. B. Tom. I. pag. 425. *Caryophyllus* aromat. Ind. Orient. fructu clavato , Monopyreno , Pluck Phyt. Tab. 155. Tshinka Pis. mant. Arom. 177. Calafur Indorum , Carunfel Arab. *Caryophilli Aromat.* Lugd. 1749.



qui nous vient des Isles Moluques ; Girofle.  
L'arbre qui le produit n'exige aucune culture, il est grand comme un laurier ordinaire, sa feuille ressemble beaucoup à la feuille de faule, mais elle a l'odeur & le goût du Girofle ; les branches sont en assez bon nombre, sans aucun ordre ni symmétrie. On voit constamment sur l'extrémité de chaque branche une fleur, & ces fleurs se trouvent encore en grande quantité dans toutes les insertions des feuilles ; elles paroissent d'abord blanches, elles changent ensuite, & deviennent vertes : en cet état elles commencent à jeter une odeur très-agréable. Approchant de plus en plus du point de maturité, elles deviennent rouffes ; on les cueille alors, & on les fait sécher au soleil, où elles prennent la couleur brune foncée que nous leur connoissons. On dit que pendant qu'elles séchent on est obligé de les arroser d'eau de mer, sans quoi elles tomberoient

**Girofle.**

en poudre ; les fleurs que l'on ne juge point à propos de cueillir , ne tardent pas à se nouer & à devenir un fruit de la grosseur & de la figure d'une olive ; on les confit dans le pays , & on les nomme en Europe Antophylli , en France, Meres-Girolles , ou Cloux Matrices ; quand ces jeunes fruits sont en maturité parfaite , ils se détachent de l'arbre , & étant tombés dans la terre , leur germe se développe avec une extrême facilité ; on voit alors paroître des arbrisseaux fort foibles dans les commencemens , mais qui à moins de huit ans atteignent à leur parfaite croissance ; on assure qu'ils subsistent cent ans & plus.

On a observé qu'il ne croissoit aucune sorte de plante sous cet arbre ; il a cela de commun avec nos Noyers ; peut-être cette propriété leur vient-elle d'une transpiration forte & odorante qui suffoque toute espèce de plante : on sçait que toutes les parties du Noyer



ont beaucoup d'odeur , & nous avons remarqué quelque chose de semblable dans le Giroflie.

Girofle.

Tous les Cloux de Girofle ne sont point également bons , les meilleurs sont noirs , pesans , d'une odeur pénétrante , d'une faveur piquante , rempli d'huile , ce que l'on connoît facilement , en les pinçant avec l'ongle par la queue.

Les propriétés du Girofle sont assez connues ; indépendamment du grand usage qu'on en fait dans les alimens , on l'employe encore avec un très-grand succès dans la Pharmacie ; il est employé dans l'apoplexie , dans la paralysie , dans les vertiges , dans la léthargie , dans les mouvemens convulsifs , dans les syncopes , dans les défaillances , dans les vomissemens , dans les foiblesses d'estomach , dans les indigestions ; on peut conclure de cette pratique qu'il doit faire des merveilles dans les infusions simples , comme dans

Vertus du  
Girofle.

les Liqueurs plus composées : on en peut dire à peu près autant du Macis.

Macis.

X. C'est encore une production des Indes Orientales , dont nous recommandons fort l'usage : le Macis est la seconde écorce de la Noix Muscade , & la Muscade elle-même est un fruit produit par un arbre de la grandeur de nos poiriers , il est originaire des Isles Moluques comme le Giroflier , mais les plus beaux se trouvent dans l'Isle de Banda.

Chomel ,  
Histoire des  
Plant. T. II.  
pag. 403. 4.  
édition.

Ce fruit est composé de deux enveloppes & d'un noyau ou amande ; la première enveloppe est épaisse & charnue comme celle d'une noix commune ; la seconde est mince & tendre , elle couvre immédiatement la Muscade comme un rézeau , & s'en sépare dans

Nux Moscata fructu rotundo C. B. 407. nux aromatica vulgo Muschata , I. B. Tom. I. pag. 265. Pala & Bango , Pis. Mant. Arom. 173. Nux miristica , Math. Lugd. App. 4. Nux Bandensis , Jansibant. Arab. Avic. quibusdam Chrylobalanos Gal. Comacum Theoph. & cinamomum Cariopon. Plin. Moschocarion , nucista , nux unguentaria quorundam.



sa maturité , après que la première écorce s'est ouverte & est tombée , c'est cette deuxième écorce qu'on appelle Macis , ou improprement Fleur de Muscade ; elle est d'un jaune rougeâtre & oranger , d'une odeur très-agréable , & fournit une huile très-excellente pour les douleurs & les tumeurs des jointures. L'amande qui occupe le centre de ce fruit est la Muscade dont on se sert communément pour assaisonner les viandes ; tout le monde la connoît.

Macis.

Les Indiens font confire ce fruit avec les enveloppes , comme nous faisons nos noix , mais elles sont dangereuses , car ceux qui en mangent avec excès tombent dans des assoupissemens léthargiques.

Le Macis est céphalique , cordial , hystérique , stomachique , carminatif ; il fortifie le cœur & le cerveau , il rétablit le cours du sang & des esprits ; il dissipe les vents ; il appaise le cours de ventre ; il devient anodin & assoupif-

Vertus du  
Macis.

fant , lorsqu'il est un peu torréfié & dépouillé de son huile.

---

## A R T I C L E I.

### *Ratafiat à fruits rouges.*

Ratafiat de  
fruits rou-  
ges.

**O**N peut bien dire au sujet du Ratafiat dont nous allons parler , que c'est la ressource générale & le supplément aux Liqueurs plus dispendieuses : tout le monde en fait ; tout le monde se pique de le faire parfaitement , & cependant j'oserois presque assurer qu'il n'y a pas deux recettes qui se ressemblent. Si vous voulez réussir à bien faire ce Ratafiat , attendez que tous les fruits qui doivent entrer dans sa composition soyent bien mûrs. Prenez alors six livres de cerises belles , grosses , tirant sur le brun-rouge à force de maturité , trois livres de framboises , autant de fraises , autant de groseilles , deux livres de merises , une



livre de guignes , épluchez bien ces fruits , écrasez-les , & enfin laissez-les reposer dans leur jus cinq ou six heures dans un lieu frais afin qu'ils déchargent leur teinture , mais pas davantage , de crainte qu'ils ne fermentent. Après ce temps exprimez-en bien le jus à travers d'un gros linge dont le tissu ne soit pas fort ferré ; versez sur chaque pinte de jus une pinte d'eau de vie , & sur chaque pinte de ce mélange quatre onces de sucre rapé ou pilé en poudre ; ayant bien remué le tout , si vous avez pour produit six pintes de Liqueur , tant jus qu'eau de vie & sucre , vous y ajouterez deux onces d'amendes ameres concassées , quatre cloux de girofle , deux gros de cannelle , demi-gros de macis , autant de poivre blanc. Si vous avez une plus grande quantité de Liqueur , ne manquez pas d'augmenter les doses de ces derniers ingrédients toujours en proportion : \* voilà la règle générale dont il ne faudra jamais vous départir.

M ij

Ratafiat de  
fruits rou-  
ges.

\* Observez encore que si votre Ratafiat vous paroît trop foible , vous pourrez renforcer sa pointe , en y ajoutant quelques verres d'esprit de vin bien choisi , bien vieux , & qui ne sente pas le feu.

*Ratafiat.*

L'infusion étant préparée comme nous l'avons dit, bouchez vos cruches d'un bouchon de liége qui entre à force; couvrez-le d'une feuille de parchemin mouillée & pliée en double; assurez-la d'une bonne ficelle, & placez vos cruches conditionnées de la sorte au soleil pendant six semaines ou deux mois; ayez grand soin de les remuer exactement deux ou trois fois par jour. Si vous n'êtes point fort pressé, je vous conseille de laisser votre infusion jusqu'au commencement de Novembre, ou tout au moins jusqu'à la mi-Octobre; ouvrez vos cruches pour lors & passez par la Chauffe.

*Ses Vertus.*

Les arbres qui produisent les fruits dont nous venons de parler sont si connus, qu'il seroit ridicule d'en donner la description, mais parce que ces fruits sont tous originairement rafraîchissans, on auroit tort de conclure que le Ratafiat qui en provient doit avoir la même qualité; ces fruits ont, pour



ainsi dire, changé de nature par leur mélange avec l'eau de vie, le sucre & les épices. Je ne connois au Ratafiat de fruits rouges aucune propriété médicale bien décidée, si ce n'est qu'il est médiocrement apéritive; au reste s'il n'opere pas de grands effets pour la conservation de la santé, au moins ne la dérange-t-il pas, il est bien sûr qu'il ne fait jamais de mal.

Ayant observé que le sel essentiel de la cerise produisoit le même effet que le sel essentiel du raisin, ou plutôt que le feu central renfermé dans l'un & l'autre de ces fruits, & peut-être mis en action par ces mêmes sels, rarefioit les particules d'huile & les exaltoit en esprit, \* j'ai pensé qu'au moyen d'une bonne fermentation, on parviendroit à faire avec la cerise un vin naturel pour le moins aussi bon que celui qu'on exprime du raisin. J'en ai tenté l'expérience, & la réussite m'a convaincu que ma conjecture étoit très-bien

Vin de Cerises.

\* Voyez la IV. Partie, Article I. II<sup>e</sup> classe.

Vin de Cerises.

fondée ; j'ai fait un vin délicieux , & il fera aisé à quiconque voudra prendre les mêmes soins , de se procurer la même satisfaction.

Prenez une grande quantité de cerises bien mûres , n'en admettez aucune qui ne le soit parfaitement , sans cependant l'être trop ; ajoutez le tiers de framboises ; ôtez de tous ces fruits ce qu'ils pourroient avoir de verd , de moisi , ou de gâté ; jetez le tout dans une petite cuve , ou dans un bacquet de grandeur raisonnable , & qu'il soit garni par bas d'un robinet ; écrasez vos fruits comme on écrase le raisin dans la cuve , couvrez votre bacquet d'un linge , & laissez vos fruits en repos quelques jours , ils ne tarderont point à fermenter. Si la fermentation vous paroît trop lente , foulez & refoulez encore une ou deux fois tout au plus , inmanquablement la fermentation sera excitée autant qu'il sera nécessaire ; faites attention seulement que si la tem-



pérature de l'air est considérablement Vin de Cori-  
rilles.  
chaude, il faudra placer votre bacquet dans la cave, ou dans un lieu équivalent; au défaut de cette précaution, vos fruits pourroient fort bien tourner à l'aigre, & tout seroit perdu.

Aussitôt que la fermentation exhalera une odeur vineuse & agréable, il sera temps de tirer votre vin, c'est ce que vous pratiquerez aisément au moyen du robinet dont nous avons parlé. Vous en emplirez un petit tonneau, ou des grandes cruches, & afin de ne rien perdre, vous pourrez pressurer votre marc, comme on pressure celui de raisin; règle générale, c'est le même procédé. Votre vin étant dans les vaisseaux convenables, gardez-vous bien de les boucher, ce seroit le moyen de faire briser tout: vous lui laisserez donc jetter tranquillement son feu. Quand vous verrez qu'il ne travaille plus que foiblement, couvrez l'orifice de vos vaisseaux avec des feuilles de vigne,

Vin de Cerises.

que vous recouvrirez encore avec du sable de riviere ; vous laisserez les choses en cet état jusqu'à la fin de l'été , ou vers la mi-Automne , alors soutirez votre vin & mettez-le en bouteille , si vous voulez faire encore mieux , contentez-vous à la mi-Automne de donner vos vaisseaux , réservant le soutirage au mois de Mars ou d'Avril , vous ferez sûr alors d'avoir un vin bien séparé de sa lie , d'une couleur charmante , & d'un goût délicieux.

Kirch-Wasser.

On peut par le même principe faire avec la Cerise une eau très-spiritueuse , c'est ce que l'on pratique avec succès en Franche-Comté , en Alsace , en Allemagne , & dans tous les pays de bois où la Merise est fort abondante ; on appelle cette eau Kirch-Wasser , mot Allemand qui signifie Eau de Cerise , & on lui attribue des qualités merveilleuses. Pour bien faire cette Kirch-Wasser , vous prendrez une très-grande quantité de Cerises ou de Merises , ces



dernieres sont toujours préférables ; Kirch-Wass-  
fer.

vous les ferez fermenter comme nous l'avons dit plus haut en parlant du vin.

La fermentation étant à son point, fournissez-vous d'un grand Alembic à eau de vie , garni de son Serpentin & de son Réfrigérent. Vous jetterez pêle-mêle marc & jus dans la Cucurbite , que vous emplirez jusqu'au deux tiers & pas plus. Vous distillerez au feu ouvert , & au fort filet , jusqu'à ce qu'il ne sorte que du flegme , ce que vous connoîtrez en versant lentement de la Liqueur derniere sortie sur la tête de More de l'Alembic , & en présentant à la vapeur un papier allumé. Si le feu prend , continuez la distillation ; s'il ne prend pas , concluez qu'il n'y a que du flegme ; il faudra par conséquent démonter l'Alembic. Jetez comme inutile ce qui se trouvera au fond , & remplissez-la de nouveau jusqu'au tiers ; recommencez à distiller comme nous avons dit d'abord , & réitérez la même

Kirch-Wasser.  
fer.

chose tant qu'il vous restera quelque chose de votre fermentation ; recueillez alors tout ce que vous aurez extrait d'eau spiritueuse , elle sera chargée de beaucoup de flegme. Pour la rectifier vous la verserez dans la Cucurbite d'une Alembic ordinaire , & vous distillerez au filet médiocre , vous aurez alors ce qu'on appelle proprement de la Kirch-Wasser. Quand elle est nouvelle elle est forte & d'un goût désagréable ; elle ne devient passable que quand elle est bien vieille. J'en ai bû que l'on assuroit avoir cent trois ans , d'un goût très-flatteur , vieille ou nouvelle on en conseille l'usage , parce qu'on prétend qu'elle est souveraine pour les indigestions : ma propre expérience m'a appris que cette prétention n'étoit pas trop mal fondée.

On peut, sur la méthode que nous venons de donner , faire des Eaux spiritueuses de Fraises & de Framboises.



A R T I C L E    I I.

*Ratafiat d'Œillet.*

**Q**UOIQ'EN général tous les Œillets puissent passer pour variété les uns des autres, ils ne sont cependant pas tous également propres à faire le Ratafiat qui porte ce nom; je n'en connois que d'une sorte qui puisse servir à ce dessein; c'est un petit Œillet fort simple, composé de quatre feuilles en tout, d'un rouge foncé, presque noir & bien velouté; sa racine pousse ordinairement une grande quantité de tiges, qui chacune fournissent une ou plusieurs fleurs; on vante assez les propriétés de cette espèce d'Œillet. On en fait un syrop & une conserve que l'on délaye dans l'Eau distillée d'Al-luya, & qu'on ordonne dans les fièvres

Ratafiat  
d'Œillet.

Ses Vertus.

Caryophyllus pleno flore minor C. B. 208. Hortorum Caryophyllus multiplex minor, rubrostriatus, versicolor, peramoenus, Lob. Ic. 442. Herba tunica quibusdam.

Ses Vertus. sous le nom de Tunica ; on dit aussi que la décoction de cette fleur est un cordial admirable qui soulage considérablement dans les fièvres malignes en calmant la soif & en fortifiant le cœur. On assure enfin qu'employée comme Ratafiat , elle est un très-bon remède pour les indigestions & pour les vers ; son goût d'ailleurs sans être fort aromatique , ne laisse pas que d'avoir son agrément.

Ratafiat  
d'Œillet.

Faites cueillir après le lever du soleil , & dans un temps bien serain , assez d'Œillets pour en remplir le vaisseau que vous destinez à l'infusion ; vous éplucherez bien toutes ces fleurs feuille à feuille , vous en couperez même le blanc , & vous n'en réserverez que le rouge ; votre cruche ou vaisseau étant bien rempli de fleur , vous ajouterez quelques cloux de girofle , un peu de cannelle , & un peu de macis , le tout prudemment , pour ne pas trop balancer l'Œillet qui doit toujours faire le



goût dominant ; vous verserez ensuite sur ces ingrédients autant d'eau de vie , que votre cruche pourra en contenir ; bouchez son orifice exactement , & placez l'infusion au soleil pendant six semaines. Ce temps révolue , les fleurs auront déchargé leur teinture & leur odeur ; l'eau de vie en étant bien imprégnée , versez-la par inclination , ou bien à travers un tamis , pour en séparer les fleurs qui seront devenues toutes blanches , par conséquent inutiles. Faites ensuite fondre sur le feu , & dans une assez petite quantité d'eau , six onces de sucre par pinte d'eau de vie. Si vous en avez employé six pintes par exemple , vous la tempérerez par deux pintes d'eau ou environ , plus ou moins , suivant la force qu'il vous plaira de donner à votre Ratafiat. Votre syrop étant fait selon cette règle , vous l'ajouterez à votre eau de vie. Ayant remis le tout dans une cruche , bouchez-la bien & placez-la encore au soleil pen-

Ratafiat  
d'Éillet.

Ratafiat  
d'Éillet.

dant trois semaines , après quoi si votre Ratafiat est louche , vous le passerez à la Chauffe ; s'il est clair vous pourrez vous en dispenser.

### A R T I C L E    I I I .

#### *Ratafiat de Cassis.*

Ratafiat de  
Cassis.

**N**O U S avons beaucoup parlé du Cassis dans la II<sup>e</sup>. partie , mais nous n'en avons point encore dit assez ; il ne suffit pas de sçavoir employer sa fleur , il faut encore en sçavoir employer le fruit. Selon certaines gens c'est bien le meilleur & le plus sain de tous les Ratafiats ; il l'emporte sur les Liqueurs les plus fameuses ; en un mot c'est la Liqueur par excellence ; ne disputons pas des goûts , ils sont personnels , & songeons au plus vite à prescrire la maniere de faire parfaitement ce Ratafiat si vanté.

Prenez dix livres de Cassis bien



mûre, épluchez-le grain à grain ; écrasez-le dans une grande terrine , après quoi vous le jetterez ainsi écrasé dans une cruche , ajoutez neuf pintes d'eau de vie , & pour chaque pinte fix onces de sucre rapé , si vous le voulez , vous pouvez ajouter quelques cloux de girofle & un peu de cannelle, mais très-peu. L'aromate particulier du Cassis ne se marie pas facilement. Vous exposerez votre infusion au soleil pendant deux mois , après lesquels vous passerez par la Chauffe , & vous aurez une Liqueur charmante pour la couleur, bien veloutée , bien moëlleuse , & d'un goût délicieux pour ceux qui l'aiment. Ces vertus sont infinies , dit-on ; pour moi qui ne veux répondre de rien , je renvoye les incrédules à l'expérience ; c'est à elle à les convaincre ; ils peuvent la tenter sans péril, le Cassis par lui-même n'est pas dangereux.



## ARTICLE IV.

*Ratafiat de Noix vertes.*

Ratafiat de  
Noix vertes.

**I**L semble qu'il n'y ait rien dans ce fruit qui puisse promettre un heureux succès quand on l'employe ; son goût est d'un âcreté insupportable ; il donne par l'infusion une couleur noire comme de l'encre , & son aromate est très-peu de chose ; mais enfin il ne faut pas toujours chercher l'agréable , l'utile mérite plus particulièrement notre attention , & puisqu'on attribue à la Noix préparée , comme nous allons le dire , des propriétés admirables, nous croyons que ce Ratafiat peut bien tenir sa place après le Cassis.

Choisissez donc soixante ou même cent noix, lorsqu'elles seront parvenues à toute leur grosseur , cependant il ne faut point attendre qu'elles soyent en cerneaux , c'est-à-dire qu'il faut que le fruit



fruit de dedans ou amande soit baveuse ; écrasez ces noix dans un mortier de marbre , avec leur écorce ou broue ; mettez-les dans une cruche ; ajoutez pour cette quantité de noix huit pintes d'eau de vie ; bouchez votre cruche , & placez-la en infusion pendant un mois. Après ce temps , passez votre liqueur par un fin tamis , sans presser le marc , qui devient dès-lors inutile ; remettez la liqueur dans la cruche à infusion ; ajoutez trois quarterons de sucre en poudre pour chaque pinte d'eau de vie , quinze cloux de girofle , une once & demie de cannelle & deux gros de macis : recommencez l'infusion pendant trois semaines , au bout desquelles passez votre Ratafiat par la Chauffe , il sera d'une couleur bien peu appétissante , mais son goût sera supportable & ses propriétés merveilleuses ; c'est un vermifuge souverain ; il excite la sueur ; il dissipe les vents , pousse les urines , guérit les indiges-

Ratafiat de  
Noix vertes.

Ratafiat de  
Noix vertes.

tions : je connois par expérience une partie de ces bons effets ; on ajoute qu'on peut l'employer dans toute sorte de cas, que c'est un spécifique très-décidé : or c'est ce que je ne garantis pas.

---

## A R T I C L E V.

### *Ratafiat de Coings.*

Ratafiat de  
Coings.

**L**E Coing est très-aromatique. On peut donc en tirer partie pour en faire un Ratafiat excellent. Il y en a de deux espèces, le coing mâle & le coing femelle ; cette dernière espèce, plus grosse & d'une couleur plus belle, est toujours préférable.

Ayant choisi des coings bien mûrs & bien parés, vous connoîtrez cette qualité à leur couleur ; elle est pour

I. Mala Cotonea majora C. B. 434. Cotonea malus I. B. Tom. I. pag. 27. Cydonia fructu longo leviori. Inst. 632. Cydonia majora Raji. Hist. 1453. *Coings femelles*

II. Mala Cotonea minora C. B. 434. Cydonia fructu brevior & rotundior Inst. 633. Cydonia minora Raji 1453. *Coings mâles.*



lors d'un jaune éclatant, & un peu au-dessous du citron. Comme ces fruits sont toujours cotoneux, vous essuyerez proprement leur duvet avec un linge blanc ; servez-vous ensuite d'une rape à sucre pour raper chair & écorce jusqu'au cœur ou pepins, que vous jetterez comme inutiles. Quand vous aurez préparé de la sorte une quantité suffisante de ce fruit, vous le porterez à la cave pour le faire fermenter pendant vingt-quatre heures tout au plus, il sentira pour lors un peu l'aigre, & il sera temps de le presser par un linge ; cette expression se fera à grande force, pour en tirer tout le suc. Dans six pintes de ce suc ou jus, vous ferez fondre trois livres de sucre, que vous mettrez en poudre pour faciliter la dissolution ; vous ajouterez quatre pintes d'eau de vie, deux pintes d'esprit de vin, douze cloux de girofle, une once de cannelle & un gros de macis. Le mélange achevé, vous boucherez bien les cruches,

Ratafiat de  
Coings.

Ratafiat de  
Coings.

& vous les mettrez en infusion dans un lieu tempéré. Il seroit fort inutile de penser à les mettre au soleil ; il n'a presque plus de force dans la saison où l'on peut faire ce Ratafiat , les Coings sont rarement mûrs avant le mois d'Octobre. Pour bien faire, il faudroit oublier ce Ratafiat pendant l'hyver , afin de l'exposer l'été suivant au soleil ; par ce moyen je garantis qu'on aura ce Ratafiat délicieux , il fera même , après avoir été passé par la Chauffe , d'une couleur charmante , jaune & bien ambrée.

Je ne connois pas grandes vertus à ce Ratafiat , du moins pour le nombre ; mais il en a une par excellence , & qui n'est point à mépriser ; il resserre considérablement.

On peut faire selon cette recette , des Ratafiats inconnus jusqu'à présent , en employant au lieu de Coings les fruits à couteaux , pommes , poires , de toutes les espèces.



## ARTICLE VI.

### *Ratafiat d'Angélique.*

**N**OUS ne répéterons pas ce que nous avons dit ailleurs des vertus de cette plante , nous remarquerons seulement qu'ayant une odeur très-sua-  
Ratafiat  
d'Angélique.  
 ve , on peut en faire un Ratafiat domestique , aussi sain qu'agréable , & de peu de dépense.

Prenez des côtes d'angélique dans la saison où elle est dans sa plus grande force , c'est-à-dire quand la tige est dans toute sa hauteur ; il ne faut cependant point attendre que sa fleur soit épanouie. Rejetez les feuilles comme inutiles , coupez les côtes par quartier , écrasez-les grossièrement dans un mortier de marbre , emplissez-en une cruche jusqu'à la moitié , versez sur cela de l'eau de vie tant que la cruche pourra en contenir , bouchez-la exactement

Ratafiat  
d'Angélique.

& de la façon que nous l'avons expliqué plus d'une fois ; placez-la de la sorte au soleil pendant un mois : alors versez votre infusion dans une autre cruche , laissez-la bien égouter pour ne rien perdre , ajoutez six onces de sucre rapé par pinte de Liqueur , un peu de Cannelle , un peu de macis , le tout avec discrétion , pour ne pas faire tort à l'Angélique qui doit dominer , remettez votre Liqueur au soleil pendant un mois , après quoi filtrez par la Chauffe.

Le Céleri , & toutes les plantes à peu près de même espèce , se préparent de la même façon & dans les mêmes doses.





A R T I C L E   V I I .

*Ratafiat d'Anis.*

C E T T E plante a été décrite dans son lieu. On peut consulter le même article sur ce que nous avons dit de ses vertus. Pour en faire un Ratafiat commun , concassez une demie livre d'Anis verd , un quarteron de coriandre , une demi-once de cannelle , & un gros de macis ; mettez le tout en infusion dans neuf pintes d'eau de vie , pendant un mois , vous aurez soin de sucrer votre Liqueur , avant que de boucher votre cruche , six onces de sucre pour chaque pinte d'eau de vie suffiront ; vous casserez votre sucre par morceaux gros à peu près comme le poing. Vous tremperez chaque morceau dans de l'eau commune en la retirant tout de suite , & vous le jetterez bien imbibé d'eau dans la cruche à

Part. II.  
Art. 9.  
Ratafiat  
d'Anis.

Ratafiat  
d'Anis.

infusion. Cette petite opération est nécessaire pour deux choses : 1°. Pour faciliter la fonte du sucre qui ne se dissout que très-difficilement dans l'eau de vie : 2°. Pour affoiblir un peu la force de cette même eau de vie, sans cette précaution la pointe de l'anis augmentant celle de l'eau de vie, rendroit la Liqueur trop violente. Après le mois prescrit pour l'infusion, passez votre Ratafiat par la Chauffe.

---

## A R T I C L E   V I I I .

*Ratafiat des Semences chaudes , vulgairement , Eau des sept Graines.*

Part. II.  
Art. 9.  
Ratafiat des  
sept Graines.

N O U S avons promis la description de ces plantes & de leurs semences dans l'article de l'anis , où nous avons expliqué ce qu'il falloit entendre par la qualification de carminative. Nous avons dit au même lieu que les semences chaudes majeures



étoient au nombre de quatre , l'Anis ,  
le Carvi , le Cumin & le Fenouil.

Ratafiat des  
sept Graines.

L'Anis a été décrit dans son article particulier : nous avons également décrit en peu de mots le Carvi , en parlant de l'huile de Vénus ; reste donc à parler des deux autres , c'est ce que nous ferons avec notre précision ordinaire.

Le Cumin \* diffère peu du Carvi , on les substitue souvent l'un à l'autre ; le Carvi est une plante qui vient partout dans la France & ailleurs ; le Cumin vient originairement dans l'Isle de Malthe , d'où il nous est apporté par Marseille ; voilà je pense leur plus grande différence.

\* *Cuminum semine longiore* C. B. 146. *Cuminum sive cuminum sativum*. I. B. tom. III. pag. 22. *Fœniculum Orientale Cuminum dictum*. Inst. 312.

*Première espèce.* *Fœniculum vulgare Germanicum* C. B. 147. *Fœniculum vulgare Raji* Hist. 457. *Fœniculum vulgare minus acriori & nigriori semine*. I. B. tom. III. Part. 2. pag. 2. *Fœniculum Dodonæi* 297. *Fœniculum seu Marathrum vulgatius*.

*Seconde espèce.* *Fœniculum dulce offic.* C. B. 147. *Fœniculum dulce majore & albo semine*. I. B. tom. III. Part. 2. pag. 4. *Fœniculum seu Marathrum vulgatius dulce* Lob. Ic. 775.

Ratafiat des  
sept Graines.

Le Fenouil ressemble beaucoup à l'Anis , & pour la tige & pour la graine. Il y en a de deux espèces ; la semence de l'une est un peu amere , la semence de l'autre est plus douce , il faut toujours préférer cette dernière.

Le Fenouil est fort commun , parce qu'il croît très-facilement dans tous les Jardins. Comme les vertus de ces quatre graines appellées Semences chaudes majeures sont presque les mêmes en toutes , il seroit inutile de nous y arrêter plus longtemps , nous ne ferions que de nous répéter.

Les quatre semences chaudes mineures sont l'Ache ou le Persil , l'Ammi ou le Panais sauvage , & l'Amome.

Les graines de Célercy , d'Ache , de Persil ordinaire , de Persil de Macédoine \* , sont si semblables en vertu ,

\* Apium hortense vulgo petroselinum palato gratum planum I. B.

2. Apium Macedonium, C. B. Apium sive petroselinum Macedonicum multis. I. B. tom. III. pag. 103. Daucus 2. Diosc. col. pag. 1. 107.



qu'on peut les substituer fans aucun risque les unes aux autres ; nous avons parlé de l'Ache en parlant du Célerý , il seroit ridicule de nous arrêter au Persil , il est trop universellement connu pour croire que qui que ce soit ait besoin d'instruction sur ce point.

Ratafiat des  
sept Graines.

Part. II.  
Art. XI.

L'Ammi est une plante sauvage qui vient dans les prés ; outre sa vertu carminative , quelques Auteurs la recommandent contre la stérilité des femmes , on la croît aussi très-propre dans toutes les maladies de l'estomach.

\* Freitag.  
Matth. Sim.  
Pauli.

Le Panais sauvage vient également dans les prés , il a la feuille un peu plus large que le Panais des Jardins , sa fleur est jaune.

Il faut bien prendre garde de ne pas prendre le change sur ce nom d'Amome \* , on le donne à plusieurs fortes de

Animi majus C. B. Ammi vulgare majus latioribus foliis , semine minus odorato I. B. *tom. III. Part. 2. pag. 27.* Ammioselinum , Tab. Ic. 91.

Pastinaca sativa latifolia C. B. 155. Pastinaca latifolia germanica luteo flore I. B. *tom. III. Part. 2. pag. 150.* Elaphoboscum sativum. Tab. Ic. 7. 6.

\* Sison , quod Amomum offic. nostris C. B. Sison-

Ratafiat des  
sept Graines.

fruits , à la graine de Girofle , au Poivre de la Jamaïque , à une espèce de folanum & enfin à une plante ombellifere , l'une des quatre semences chaudes mineures. C'est de cette dernière que nous voulons parler ici, son véritable nom est Sison ; elle croît comme presque toutes les autres plantes carminatives mineures dans les prés , & elles ont toutes les mêmes vertus , parce qu'elles abondent également en sel & en huile essentielle aromatique.

Avec la semence ou graine de ces huit plantes carminatives , on prépare un Ratafiat commun très-célèbre, parce qu'une infinité de personnes qui en ont été foulagées , ne cessent de déposer en sa faveur. Sa plus grande vertu est d'expulser les vents par haut & par bas , & ces effets sont si prompts , qu'il est impossible de les révoquer en doute. Il peut avoir d'autres vertus encore ,

Aromaticum. Sison offic. Inst. 308. Petroselinum Macc-donicum Fuchs. Ammi parvum Gesneri.



mais comme elles sont moins sensibles que celle dont nous venons de parler, & qui est généralement reconnue, elles sont moins célébrées.

Prenez deux onces de chaque graine ou semences chaudes, tant majeures que mineures, ce qui vous donnera une livre en tout; pilez ces graines dans un mortier, mettez-les infuser pendant six semaines dans neuf pintes d'eau de vie, ajoutez comme nous l'avons dit en parlant du Ratafiat d'Anis, six onces de sucre par pinte; ayez soin de le casser par morceaux gros comme le poing, & de tremper chaque morceau dans l'eau commune avant que de le jeter dans l'eau de vie; l'infusion faite, passez votre Ratafiat par la Chauffe, plus il sera gardé, meilleur il deviendra.



## A R T I C L E IX.

*Ratafiat d'Eau de Noyaux.*

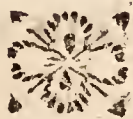
Ratafiat de  
Noyaux.

**O**N peut dire de ce Ratafiat ce que nous avons dit des Ratafiats à fruits rouges ; qu'il est d'une grande ressource dans le ménage , & qu'il est aussi commun , parce qu'il se fait à aussi bon compte ; je n'en parlerois pas , si ma méthode n'étoit point essentiellement différente des méthodes ordinaires , & infiniment meilleure ; l'expérience convaincra ceux qui s'en serviront que je n'en impose pas.

Prenez une livre de noyaux d'Abri-cots ; s'ils sont de l'année , vous ne les concasserez pas ; s'ils sont plus vieux , vous les concasserez très-grossièrement. Prenez bien garde de ne point vous échapper jusqu'à les piler , votre Liqueur deviendrait laiteuse à ne pouvoir plus être clarifiée. En parlant de noyaux



nous n'entendons que l'amande dé-  
pouillée de son bois. Mettez-les infuser Ratafiat de  
Noyaux.  
dans neuf pintes d'eau de vie , ajoutez  
une demi - once de racine d'Angélique ,  
une demi - once de Cannelle , une pinte  
d'Eau de Fleur d'Orange , & fix onces  
de Sucre par pintes d'eau de vie ; notez  
qu'il faut casser le sucre par morceau ,  
le tremper dans l'eau commune & le  
retirer sur le champ pour le jetter dans  
votre infusion , vous la ferez durer fix  
semaines. Après ce temps passez votre  
Liqueur par la Chauffe , & vous aurez  
un Ratafiat très-agréable. Si vous n'ai-  
mez pas que le goût de Noyaux soit  
balancé par des goûts étrangers , vous  
pourrez supprimer l'Angélique & la  
Cannelle , mais jamais la Fleur d'Oran-  
ge qui se marie admirablement bien  
avec le Noyau.



## ARTICLE X.

*Ratafiat de Genièvre.*

Ratafiat de  
Genièvre.

**C**E Ratafiat a son mérite par les bons effets qui résultent de son usage. Pour lui ôter une certaine monotonie de goût qui n'est rien moins qu'agréable , suivez le procédé que j'indique.

Concassez une demi - livre ou trois quarterons de bayes de Genièvre bien choisi , mettez-les en infusion dans neuf pintes d'eau de vie , ajoutez deux onces de Cannelle , douze cloux de Girofle , deux gros de Macis , un gros d'Anis , un gros de Coriandre , une demie livre de Sucre par pinte d'eau de vie , que vous ferez fondre sur le feu dans deux pintes d'eau de fontaine. Le syrop fait , versez-le dans votre cruche avec tout ce qui y fera en infusion , bouchez promptement son orifice , & placez-la  
au



Soleil , ou à une chaleur bien tempérée pendant six semaines , après quoi passez votre Ratafiat par la Chauffe ; il sera fait.

Ratafiat de  
Genièvre.

---

## A R T I C L E   X I.

### *Ratafiat de Fleurs d'Orange.*

**L'**ESPÈCE de Ratafiat dont nous entreprenons de donner la composition , quand il est fait avec soin , peut aller de pair avec les Liqueurs les plus fines & les plus délicieuses. Il y a trois façons de le faire qui peuvent être connues de bien du monde , mais auxquelles on se conforme rarement assez pour bien réussir.

Ratafiat de  
Fleurs d'Orange.

La premiere se fait en employant les fleurs fraîchement cueillies. Prenez trois livres de feuilles de Fleurs d'Orange , il n'y a que cette partie qui puisse vous servir ; le reste , quoiqu'aromatique , est beaucoup trop âcre & trop amere pour pouvoir être employé ,

O

Ratafiat de  
Fleurs d'O-  
range.

vous le jetterez comme inutile. Mettez ces trois livres de feuilles de Fleurs d'Orange en infusion dans neuf pintes d'eau de vie ; placez votre cruche bien bouchée au Soleil pendant un mois : après ce temps vous ajouterez demi-livre de sucre en poudre pour chaque pinte d'eau de vie ; vous reboucherez bien votre cruche & vous l'exposerez de nouveau au Soleil jusqu'à la fin des chaleurs ; vous aurez soin de la remuer souvent , afin que le sucre ne s'amasse point au fond , ce qui l'empêcheroit de fondre. Vers la mi-Octobre , ou au commencement de Novembre , passez votre Liqueur par la Chauffe , elle sera faite .

La seconde façon se pratique de la manière suivante. Faites fondre dans une pinte & demie d'eau commune quatre livres & demie de sucre , faites-le cuire à la forte plume dans une poêle à confiture , il sera à son point quand après avoir passé l'écumoire par la



poële & l'avoir secouée en l'air , vous verrez le sucre se détacher , & voler en forme de plume ; ayez soin de tenir prêtes trois livres de feuilles de Fleurs d'Orange bien épluchées , comme nous l'avons dit plus haut. Dès que vous appercevrez votre sucre à la forte plume , jetez vos fleurs dans la poële , laissez-les quelques momens en cet état , pour donner le temps à la fleur de jeter son huile ; ayez soin de remuer sans cesse le mélange. Quand vous verrez que vos fleurs commenceront à rissoler , retirez la poële du feu ; versez à différentes reprises une pinte ou deux d'eau de vie , pour empêcher le sucre de se cristalliser ; versez-en assez pour tenir votre syrop clair & liquide ; alors mettez le tout dans la cruche que vous destinez à l'infusion ; ajoutez le reste de votre eau de vie que vous ferez monter jusqu'à neuf pintes en tout & pas davantage ; bouchez bien votre cruche , & exposez-la au Soleil pendant six se-

Ratafiat de  
Fleurs d'Orange.

Ratafiat de  
Fleurs d'Orange.

maines, au bout de ce temps vous passerez votre Ratafiat par la Chauffe. Notez qu'il faut que toutes ces opérations se succèdent avec toute la promptitude imaginable ; si on les faisoit avec lenteur, on courroit risque d'un côté de laisser carameler ou même de brûler le sucre, & de l'autre de laisser évaporer l'eau de vie, deux inconvénients auxquels il faut bien prendre garde.

La troisième façon mérite une attention singulière ; il m'est arrivé des accidens fâcheux pour l'avoir pratiqué avec négligence.

Faites fondre dans une poêle trois livres de Sucre royal ; vous employerez pour cette première opération trois chopines d'eau de fontaine : votre syrop ayant fait trois ou quatre bouillons, jetez-y deux livres de Fleurs d'Orange épluchées ; laissez-leur faire encore deux bouillons, en les remuant toujours avec l'écumoire, retirez pour lors la poêle du feu, versez votre syrop



& vos fleurs dans une huguenote \* de terre vernissée & qui n'ait jamais servie ; ajoutez six pintes d'eau de vie , couvrez bien votre huguenote , collez même du papier avec de la colle de farine tout au pourtour du couvercle , pour empêcher l'évaporation des esprits ; placez-la de cette sorte au Bain-marie pendant huit heures. Donnez-vous bien de garde de pouffer le feu trop fort ; à défaut de cette attention j'ai courru quelque danger , l'air intérieur rarefié par l'excès du feu , & cherchant à se débander en tout sens , fit un jour péter mon vase avec explosion. J'entendis comme un coup de canon , j'accourus , je vis ma huguenote en mille pièces , l'eau de vie en feu , & toute ma marchandise perdue ; heureusement que je ne me trouvai point à portée des éclats ; heureusement encore que mon laboratoire étoit à l'épreuve du

Ratafiat de  
Fleurs d'O-  
range.

\* Nous entendons par ce mot un vase de terre à trois pieds , garni de son couvercle , & très-connu dans l'usage ordinaire.

Ratafiat de  
Fleurs d'O-  
range.

feu , jamais je n'aurois pû éviter l'incendie. J'en fus donc quitte pour un moment de frayeur & pour les frais de l'opération , c'étoit pour la première fois que je la tentois. Instruit par cette expérience , je devins plus circonspect dans la suite ; j'ai toujours donné un feu très-foible au bain-marie , assez fort cependant pour entretenir la huguënote dans une chaleur très-moderée ; depuis je n'ai plus eu d'accident ; on les évitera sûrement en employant les mêmes précautions. Après les huit heures d'infusion , laissez refroidir les vaisseaux jusqu'au lendemain , que vous passerez votre Ratafiat par la Chauffe.

Ces méthodes sont bonnes toutes les trois ; la première ne demande presque aucun soin , mais c'est la plus longue ; la seconde en demande un peu davantage , elle vaut mieux ; enfin la troisième en demande infiniment , mais en récompense elle est la plus courte ;



en deux jours de temps vous avez un Ratafiat prêt à être bû, fain, délicieux, excellent.

---

## A R T I C L E   X I I .

### *Scuba.*

**L**E Saffran fait la base de cette Li-  
queur. On appelle Saffran, les éta-  
mines d'une fleur de couleur bleue fort  
pâle; cette fleur est beaucoup cultivée  
dans le Gatinois, où le Saffran, dit-on,  
est excellent; quand la fleur est bien  
épanouie, on la cueille, on en arra-  
che les étamines qui sont fort longues  
& d'un rouge foncé, on les fait sécher  
à l'ombre, & c'est ce qu'on nomme  
Saffran. \* Comme il est fort employé  
dans les préparations galéniques, on  
peut présumer qu'il a de grandes ver-  
tus. Les peuples septentrionaux de l'Eu-  
rope en font un très-grand usage, même

Scuba.

\* *Crocus sativus* C. B. *Item I. B. tom. II. pag. 637.*  
*Item Dod. 213. Crocus verus sativus Autumnalis Park.*  
*Raji Hist. 1176.*

*Scuba.*

jusque dans l'affaifonnement des viandes ordinaires ; il y a donc grande apparence que le Scuba leur doit sa première origine. Les François ne sont point également décidés sur les charmes de cette Liqueur ; quelques-uns la trouvent insoutenable , même dégoûtante ; d'autres la boivent par préférence aux meilleures ; quoi qu'il en soit de cette diversité de goût , le Scuba ne figure pas mal en France , sur-tout celui qu'on nomme assez mal à propos Scuba d'Angleterre ou d'Irlande ; je dis mal à propos , parce que bien des Distillateurs François la contrefont ; encore si dans cette falsification ils observoient la véritable méthode ; mais ils en sont fort éloignés : ils le distillent , ensuite ils lui donnent la teinture , ils ne voyent pas que par cette pratique ils le dépouillent de ses sels fixes , & de presque tout ce qui doit lui donner du corps , caractère particulier de cette Liqueur qui n'est proprement qu'un



Elixir pour faire le Scuba bien sain & bien agréable. Scuba.

Faites infuser dans six pintes d'eau de vie deux onces de saffran, une once de bayes de genièvre, une once d'anis, une once de coriandre, une once de cannelle, deux gros de racine d'Angélique, un gros de macis, huit cloux de girofle, douze jujubes \*; concassez toutes ces drogues, ajoutez une demie livre de sucre par pinte d'eau de vie, cassez le sucre par morceau, trempez chaque morceau dans l'eau commune, avant que de le jetter dans l'infusion; bouchez bien la cruche, placez-la dans un lieu tempéré, remuez-la souvent. Au bout de trois semaines voyez si votre sucre est entièrement fondu, s'il

\* Jujubæ majores oblongæ. C. B. 446. Zizipha sativa I. B. tom. I. pag. 40. Ziziphus Dod. 807. Rutila Jonston. Jujuba offic.

La Jujube vient en Provence aux environs de Toulon, ce fruit est fort estimé pour les maux de poitrine; nous l'avons employé dans la préparation du Scuba; parce qu'il donne beaucoup de corps, qu'il rend la Liqueur moëlleuse, & qu'il a d'ailleurs d'excellentes propriétés.

Scuba.

ne l'est pas , vous l'écraserez en l'émiétant dans la main ; goûtez si votre Liqueur est suffisamment sucrée ; si vous appercevez un défaut de sucre, suppléez par une addition nouvelle ; & si la teinture de safran vous paroît maigre & trop peu épaisse , ajoutez-en encore une demie once pour la renforcer , remettez le tout en infusion pendant trois autres semaines , après quoi passez votre Scuba par la Chauffie , une seule fois suffira ; peut-être fera-t-il louche , épais , onctueux ; vous ne devez pas le souhaiter autrement ; le caractère particulier de cette Liqueur est d'avoir beaucoup de corps ; il est à présumer qu'en observant avec soin les doses , & le procédé de cette recette ; votre Scuba fera d'un goût plus général que celui que l'on vend communément, & auquel on imprime mille sortes de goûts discordans , il doit être aussi très-salutaire , puisque tous les ingrédiens qui entrent dans sa préparation , sont



analogues entre eux ; l'expérience apprend qu'il fait bien dans les indigestions , qu'il est bon pour la poitrine , & de plus hystérique , cordial , carminative.

*Scuba.*

## A R T I C L E   X I I I .

### *Ratafiat de Cédras.*

**I**L n'est rien de plus facile que de faire avec le Cédras un Ratafiat délicieux , & qui ne fera pas fort éloigné de la Liqueur distillée & préparée avec le même fruit , du moins quant au parfum.

*Ratafiat de Cédras.*

Prenez trois gros Cédras , ou quatre moyens , levez-en les zestes , mettez-les en infusion dans six bouteilles d'eau de vie ; ajoutez six à sept onces de sucre par pinte , remarquez que vous ferez fondre votre sucre dans un peu d'eau avant que de le jetter dans la cruche , faites durer l'infusion deux mois , passez votre Liqueur par la

Ratafiat de  
Cédras.

\* Consul-  
tez les Prin-  
cipes géné-  
raux.

chauffe, vous serez surpris de la bonté & de la beauté de votre Ratafiat, surtout si vous vous donnez la peine de le teindre en rouge. \*

Vous observerez la même méthode pour faire une excellente Citronnelle par infusion simple. Pour six pintes d'eau de vie, prenez les zestes de douze citrons, le reste se pratique comme pour le Cédras.

## A R T I C L E   X I V .

### *Des Fruits à l'Eau de vie.*

Fruits à  
l'Eau de vie.

**L**A préparation qui va nous occuper, & par laquelle nous terminerons cette III<sup>e</sup> Partie, doit être regardée comme une excursion en terre étrangère; elle n'est point proprement de notre ressort, mais comme elle a quelque analogie avec les Ratafiats, nous nous ferions un scrupule de l'omettre.



Il est peu de fruits que l'on ne puisse mettre à l'eau de vie, cependant je ne crois pas qu'il soit possible de les employer tous indifféremment & avec un égal succès; la Pêche, l'Abricot, la Prune nommée Reine-Claude, sont de tous les fruits ceux qui réussissent le mieux, aussi n'ai-je dessein de parler que de ceux-là; si l'on est curieux de faire des essais sur les autres, la recette que je présente pourra servir de modèle dans cette tentative.

Fruits à  
l'Eau de vie.

Choisissez soixante Pêches, belles, bien colorées, faites attention qu'il ne faut pas qu'elles soient tout-à-fait mûres; ce fruit est ordinairement chargé de duvet, il faudra l'ôter en vous servant d'une brosse molle, vous l'essuierez ensuite avec un linge blanc, & enfin vous l'inciserez de toute sa longueur jusqu'au noyau, afin que le syrop puisse passer jusque dans l'intérieur. Toutes vos Pêches étant préparées de la sorte, faites fondre sur le feu quatre

Pêches à  
l'Eau de vie.

Pêches à  
l'Eau de vie.

livres de sucre dans trois pintes d'eau ; vous aurez soin de le clarifier avec du blanc d'œuf ; c'est-à-dire quand le syrop fera prêt de jeter son premier bouillon, vous y jetterez le blanc d'un œuf bien battu & presque réduit en mousse ; remuez votre syrop avec l'écumoire , peu à peu le blanc durcira par la cuisson , & en durcissant, il attirera & se chargera de toutes les impuretés du sucre. Quand vous le verrez fumer, vous l'enlèverez avec l'écumoire, & vous le jetterez comme inutile ; votre syrop vous paroissant clair & cuit à la grosse perle , vous connoîtrez ce degré de cuisson en laissant égoutter l'écumoire sur l'ongle de votre pouce , si la goutte se soutient d'une forme ronde , sans couler ni s'étendre beaucoup , le syrop sera à la grosse perle ; alors placez toutes vos Pêches une à une dans la Poêle à confiture ; remuez-les doucement & en tout sens , cette opération s'appelle le blanchif-



Pêches à  
l'Eau de vie.

sage. Vos Pêches seront censées blanchies , quand elles commenceront à changer un peu de couleur , alors retirez-les bien vite , de crainte qu'elles ne mollissent en cuisant trop , ce qui les perdrait sans ressource. Fait à fait que vous les retirerez du blanchissage , vous les étendrez sur un clayon ou sur un linge blanc , afin qu'elles puissent jeter toute leur eau : pour cet effet ayez soin de les poser sur l'incision. Pendant que votre fruit égouttera , achevez de cuire votre syrop , en le clarifiant une seconde fois au moyen d'un second blanc d'œuf battu en mousse comme la première fois , c'est le même procédé ; votre syrop étant écumé & clarifié , laissez-le cuire à la forte plume. Vous connaîtrez ce degré de cuisson en passant l'écumoire par la poêle , & en la secouant vivement en l'air. Si vous voyez partir le sucre en forme de plume , le syrop sera bien ; alors retirez la poêle du feu. Pendant que le syrop

Pêches à  
l'Eau de vie.

refroidira , arrangez vos Pêches bien égoutées dans un bocal , ou bouteille à large ouverture. Quand le fyrop fera presque froid , vous y mêlerez fix pintes de bonne eau de vie , & vous verserez ce mélange sur vos Pêches précédemment arrangées dans le bocal : d'abord vous les verrez flotter dans la Liqueur , mais insensiblement le sucre & l'eau de vie les pénétreront , alors vous les verrez se précipiter au fond du bocal , c'est à cette marque que vous connoîtrez qu'elles sont bonnes à manger.

Abricots à  
l'Eau de vie.

La préparation des Abricots à l'eau de vie est précisément la même que celle que nous venons de détailler ; il n'y a que les doses de sucre , d'eau , & d'eau de vie qui soyent différentes ; vous employerez pour soixante Abricots deux livres de sucre , deux pintes d'eau , & quatre pintes d'eau de vie.

Prunes Reines-Claudes  
à l'Eau de  
vie.

Les Prunes Reines-Claudes se préparent différemment : choisissez cent cinquante



cinquante de ces prunes : tâchez de les cueillir vous-même , pour être sûr qu'elles n'ont point été beaucoup maniées ; observez qu'il ne faut pas qu'elles soyent mûres ; vous les essuyerez légèrement avec un linge blanc ; vous les piquerez tout autour avec une épingle ; vous les mettrez tremper quelques heures dans l'eau fraîche avec un filet de vinaigre ; cet acide leur conserve un œil verd & brillant qui fait plaisir ; faites-les passer au blanchissage , comme nous l'avons dit des pêches , c'est-à-dire dans un fyrop à demi fait , & formé de deux livres de sucre , & deux pintes d'eau. Pendant qu'elles égoutteront , achevez votre fyrop à la forte plume ; retirez-le du feu ; versez-le dans une terrine vernissée , & placez-y vos prunes , elles y séjourneront 24 heures , pour leur faire prendre sucre , après quoi vous les retirerez , vous les mettrez encore égouter ; le fyrop sera remis dans la poêle à confiture , & sur

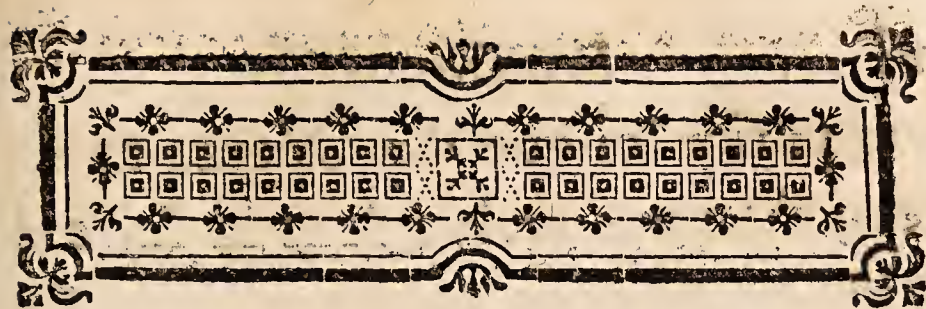
Prunes Reines-Claudes  
à l'Eau de  
vie.

Prunes Reines-Claudes  
à l'Eau de vie.

le feu ; ayant acquis le degré de cuisson qu'on nomme à la forte plume ; retirez-le du feu , & pendant qu'il refroidira , arrangez vos Prunes dans le Bocal qui leur est destiné ; le syrop étant froid , ajoutez quatre pintes d'eau de vie , & versez le mélange sur le fruit.







# CHYMI E DU GOUT ET DE L'ODORAT.

---

## PARTIE III.

---

### DES ODEURS.

*Dissertation sur l'Odorat & sur les Odeurs.*



Les Odeurs ne sont point Dissertation  
une chose indifférente dans  
l'œconomie animale, n'eus-  
sent-elles d'autre propriété  
que d'affecter l'ame délicieusement ;  
elles mériteroient par cela seul, qu'on  
s'appliquât à les bien connoître. On  
conçoit aisément que nous ne préten-

Dissertation. ; dons parler ici que des Odeurs agréables ; s'il nous arrive dans la suite de parler des Odeurs foétides , ce ne fera que par incident.

Les Odeurs ne sont pas faciles à définir , peut-être parce que leur nature n'est pas trop bien connue , je les appellerois volontiers « des fels volatils , » enveloppés de souffres très-exaltés , » seuls capables d'affecter par leur subtile activité le sens de l'odorat , d'une » maniere qui leur est propre ».

Je n'avancerois rien de trop quand je dirois que les substances odorantes sont infiniment divisibles ; l'esprit se perd quand il entreprend de calculer leur expansibilité prodigieuse. Il est démontré par l'expérience qu'une ligne cubique de quintessence aromatique , s'insinue , s'étend , parfume un volume d'air d'un millier & plus de pieds cubiques , sans que le volume de quintessence perde rien , ni de sa figure , ni de son poids. \* Un sçavant Anglois assure

\* Nieuventyt. Existence de Dieu prouvée par les merveilles de la Nature , Livre III, chap. 2.



qu'ayant jetté le  $\frac{1}{4}$  d'une dragme de Benjoin dans quatre réchauds placés aux quatre coins d'une chambre ; dans l'instant elle se trouva remplie d'un bout à l'autre de fumée bien odorante & bien visible ; cette chambre étoit longue de vingt-quatre pieds , large d'autant , & haute de seize , elle contenoit par conséquent 9212 pieds cubiques d'air, qui étant multiplié par 1000. ou par le nombre de pouces contenus dans un pied cubique , en supposant avec les Anglois le pied de 10 pouces , montoit à 9, 216, 000 pouces. Or la  $\frac{1}{1000}$  partie d'un pouce est visible ; donc la  $\frac{1}{1000000}$  partie d'un pouce cubique le fera ; ainsi y ayant dans un pouce 1, 000, 000, parties visibles , il y en avoit dans la chambre , 9, 216, 000, 000, 000, également bien visibles & bien sensibles. Et supposé que dans chacune il n'y eût qu'une particule de Benjoin, il falloit que la  $\frac{1}{8}$  partie de ce parfum se fût divisé en plus de neuf

Dissertation. mille fois mille millions de particules ; quoique sa quantité n'approchât pas de beaucoup l'étendue d'un pouce.

Je serois presque tenté d'attribuer aux souffres & aux sels cette étonnante divisibilité , & de la regarder comme une des propriétés essentielles des Odeurs , d'autant plus que d'habiles Maîtres assurent que ce sont les seuls souffres qui donnent la ductilité aux métaux , comme le Mercure leur donne la malléabilité ; il ne seroit peut-être pas hors de toute vraisemblance de penser que les sels volatils que j'admets dans les odeurs sont eux-mêmes un Mercure très-exalté ; on sçait que ce principe , quand il est mis en mouvement , est très-actif , qu'il incise , divise , pénètre par-tout avec force , avec facilité , c'est précisément ce que font aussi les sels volatils dans les Odeurs ; ces remarques que je ne donne cependant que comme de simples conjectures , sont d'autant moins à mépriser ,



qu'elles se rapportent naturellement à l'opinion bien fondée , que tous les individus qui composent les trois regnes de la nature , sont formés des mêmes principes différemment combinés. 1°. D'une substance sèche & stérile qui leur donne la fixité ; c'est la terre. 2°. D'une substance agissante & volatile qui leur donne la divisibilité ; c'est le Mercure. Et enfin d'une substance molle & onctueuse , qui coagule , rassemble & unit les deux autres principes ; c'est le Souffre. De-là l'analogie générale entre tous les êtres matériels , quoiqu'en particulier d'une organisation spécifique.

C'est donc par les sels & par les souffres que je soupçonne que les Odeurs agissent d'abord sur le sens de l'Odorat , & ensuite sur l'ame. Pour mieux saisir le mécanisme de cette action surprenante , nous tracerons ici une légère ébauche de l'organe de l'Odorat ; c'est le nez composé de deux ouvertures

Dissertation.

appelées narines, séparées par une cloison, & tapissées en dedans par la membrane prolongée, de la bouche, du gosier, de l'œsophage & de l'estomach, mais beaucoup plus fine dans cette partie, & par conséquent plus susceptible de sensations vives, parce que les mammelons en sont plus déliés & plus remplis d'esprits, c'est aussi ce qui fait que l'odorat & le goût ont à la vérité beaucoup de rapport entre eux, sans cependant être le même sens; rarement l'organe du goût est affecté sans que l'odorat le soit; mais l'odorat peut l'être très-vivement, & l'est même toujours, sans que le goût en ressente rien.

Les deux narines sont terminées par deux cavités d'abord assez étroites, & qui vont en s'élargissant toujours jusqu'au fond du gosier, où elles se réunissent en une seule; c'est le passage qui communique du nez au conduit de la respiration. Toute cette cavité est



recouverte de la membrane appelée pituitaire, parce qu'elle est comme le réservoir de la pituite, du mucus, & de quelques fucs gastriques nécessaires à la digestion; c'est-la que vont aboutir les extrémités du nerf olfactif, après avoir passé à la sortie du cerveau par un os tout parsemé de petits trous comme un crible, & que l'on nomme pour cette raison os cribieux ou spongieux; les extrémités du nerf olfactif épanouis sur la membrane pituitaire forment comme des glandes d'un tissu velouté, très-propres à se charger, & à transmettre aux fibres nerveuses de l'odorat les vapeurs odorantes. Mais pour produire sûrement cet effet, il falloit quelque chose qui rassemblât ces vapeurs & qui les retint dans le voisinage de la membrane pituitaire, en un mot qui empêchât leur dissipation trop subite: c'est donc pour prévenir cet inconvénient que l'Auteur de la nature a placé dans l'intérieur du nez deux autres

*Dissertation.* conduits semblables à deux cornets de papier qui s'avancent très-avant dans la première cavité dont nous avons parlé. Cette structure singulière est admirable pour embarrasser & pour retenir dans ses contours les vapeurs qui y ont été portées, conjointement avec l'air attiré par les organes de la respiration, & par ce moyen elles ont le temps d'agir sur la membrane pituitaire ; plus ces deux cornets sont allongés, & plus la sensation doit être exquise. Après cet exposé anatomique de l'Odorat, ce qui nous reste à dire de ce sens sera plus intelligible & plus clair.

Nous avons observé que les Odeurs sont divisibles à l'infini ; cette propriété les rend d'une pesanteur spécifique beaucoup plus léger que l'air le plus subtil : celui-ci doit donc s'en emparer aisément, les charier, les répandre, les transmettre en long, en large, en tout sens, & jusqu'aux narines ; ce n'est point encore là que les odeurs excitent



la sensation, comme le jeu des organes de la respiration tend à attirer l'air pour enfler les poumons ; cet air attiré & chargé des vapeurs odorantes passe jusque dans la cavité où sont placés les deux conduits en forme de cornets ; étant parvenu jusque-là , il n'en sort pas avec la même facilité qu'il y est entré d'abord, l'issue en est trop étroite ; il faut donc qu'il y séjourne. Pendant ce séjour les souffres & les sels des Odeurs ont le temps de se développer, & d'agir sur les glandes de la membrane pituitaire ; ces glandes placées à l'extrémité du nerf olfactif , par une contraction subite de ce nerf font l'office de plusieurs petites pompes ; elles sucent, attirent, repoussent, & font passer les vapeurs odorantes dans les fibres du nerf. Là, par un double mouvement de contraction & de dilatation du même nerf successivement répété, les vapeurs odorantes sont chassées & comme forcées de fluer le long des fibres jusqu'à

Dissertation. leur extrémité intérieure , où probablement elles se communiquent à l'ame, & excitent la sensation qu'on nomme olfaction.

On peut inférer de ce mécanisme combien les Odeurs peuvent être pernicieuses ou salutaires relativement à la nature de leurs sels & de leurs sours ; je suis persuadé qu'une odeur préparée à mauvaise fin , seroit capable de donner la mort plus efficacement & plus promptement qu'aucune espèce de venin , pris par la voye ordinaire. Ne voit-on pas des Odeurs fortes causer sur le champ des vapeurs , des étourdissemens , la léthargie ? par la même raison , je crois que les Odeurs préparées avec intelligence , seroient capables de produire des effets salutaires avec un succès supérieur. Il y a mille indispositions du corps qui ne partent que de la constitution cacochime du cerveau , & à laquelle il seroit facile de remédier par la voye des Odeurs.



Quels miracles n'ont point opéré dans des attaques céphaliques le fel d'Angleterre , les eaux spiritueuses , & même le tabac ! Il est cependant bon d'observer ici que l'usage des aromates doit être modéré , l'excès peut tirer à des conséquences dangereuses ; des Odeurs prises immodérément feroient capables d'émouffer les glandes de la membrane pituitaire , & priver par-là le nerf olfactif de ses fonctions principales ; on a vu des personnes indiscrettement sensuelles , ne flairer plus rien parce qu'elles avoient flairé avec trop de volupté.

J'ai insinué plus d'une fois que je soupçonnois une analogie complete entre tous les sens , & j'ai conclu qu'ils devoient tous avoir leur progression harmonique. Nous avons remarqué que le son consistoit dans une vibration plus ou moins forte de l'air ; que les saveurs consistoient dans une vibration plus ou moins forte des sels fixes ; ne

Dissertation  
Préliminaire  
pag. xix.

*Dissertation.* pourrions-nous pas avancer que les Odeurs consistent dans une vibration plus ou moins forte des sels volatils & des souffres , & conséquemment que les odeurs doivent avoir leurs tons harmoniques , ainsi que le son , les saveurs , les couleurs. Persuadé de cette analogie , je me promettois d'ébaucher les principes d'une Musique olfactive , comme j'avois ébauché la gamme de la Musique du goût , mais en examinant le projet de plus près , je me suis trouvé dans un embarras dont je ne compte pas sortir , non pas que les Odeurs n'aient tout ce qu'il faut pour établir une harmonie entre des tons variés à l'infini , mais soit penurie du côté des langues qui manquent de termes pour exprimer ces tons primitifs , soit négligence du côté des Physiologistes , qui ne les ont point encore observé , je n'ai trouvé que deux termes qui énoncent deux tons ou deux odeurs primitifs , le suave & le fœtide ; les autres



dénominations sont toutes spécifiques ou plutôt dérivées des noms des corps odorans , comme l'odeur de fleurs d'Orange , l'odeur de Rose , l'odeur de Jasmin , &c. ce qui est aussi insuffisant pour caractériser les Odeurs primitives , que si je disois le son d'un Orgue , d'un Violon , d'une Flute , pour caractériser les sons primitifs , ou bien la couleur de Bois , d'Ecarlate , d'Ardoise , pour désigner les couleurs primitifs , ou bien enfin le goût de Poivre , de Sucre , de Vin , &c. pour indiquer les saveurs primitives.

Ceci devient encore plus sensible , si l'on fait attention que l'Amer , le Doux , le Piquant , sont toujours l'Amer , le Doux , le Piquant , dans quelque corps savoureux qu'ils puissent se trouver , tout comme l'Ut , Mi , Sol , sont toujours les mêmes tons sonores de quelque instrument qu'ils partent , soit à corde ou à vent ; de même les odeurs de Rose , d'Œillet , d'Orange , sont à la vérité

Dissertation.

différentes entre elles , mais elles conviennent toutes dans le ton fondamental de suave. Pour que leur différence pût servir à caractériser les tons ou les odeurs primitifs ; il faudroit pouvoir les énoncer par des termes généraux , & c'est ce qu'on n'a point encore fait , du moins que je sçache , la chose n'est sans doute point impossible ; mais pour réussir , il me semble qu'il faudroit être un peu plus qu'Anatomiste , Chymiste , même Physicien. Dans un siècle aussi curieux de nouveauté que le nôtre , & où les nouvelles découvertes sont si applaudies , celle-ci ne pourroit manquer d'être parfaitement reçue : il seroit à souhaiter qu'il prit envie à quelque sçavant du premier ordre d'étudier cette partie de la Physiologie , & de nous faire connoître les Odeurs primitives , dût-il s'autoriser du privilege de Guy-l'Aretin , & les énoncer par des termes aussi singuliers qu'Ut , Re , Mi , Fa , &c. Il suffiroit de donner une notion exacte



exacte de leurs propriétés, comme nous avons celles des sons ; nous pourrions nous flatter alors d'être enrichis d'une connoissance inconnue aux Anciens & aux Modernes.

---

## ARTICLE I.

*Principes généraux pour la distillation  
des Odeurs.*

**L**ES Odeurs primitives étant in-  
connues, nous ne pouvons avoir  
qu'une idée bien imparfaite de leurs  
combinaisons harmoniques ; nous ne  
laisserons pas que d'en tenter quel-  
ques-unes ; l'imitation de la nature sup-  
pléera à ce qui nous manque du côté des  
connoissances exactes, & peut-être que  
le hazard lui-même ; quoiqu'aveugle ;  
nous favorisera.

Principes  
généraux.

On peut ranger les Odeurs qui sont  
de notre ressort ; car nous ne préten-  
dons point empiéter ici sur les droits

Q

Principes  
généraux.

du Parfumeur : on peut dis-je ranger les Odeurs foustrois classes : Eaux odorantes simples , I. classe. Eaux odorantes composées , ou plutôt Esprits odorants , II. Classe. Et quintessences Aromatiques , ou Huiles essentielles , III. classe.

Nous appellons Eaux odorantes simples celles dont les principes ne sont point exactement séparés , comme l'Eau de Fleurs d'Orange , dans laquelle la quintessence ou l'huile essentielle , l'Esprit ou le Mercure qui s'y trouve en assez petite quantité , & enfin le phlegme ou l'eau qui y domine , restent confondus les uns parmi les autres.

Nous appellons Esprits odorans les préparations par lesquelles on tâche de séparer tout le phlegme , & dont les résultats ne contiennent que le Mercure ou l'Esprit mêlé avec le Souffre ou l'Huile , comme l'Esprit ardent de Rose , l'Eau magistrale de Mélisse , & généralement toutes les Odeurs préparées à l'Esprit de vin.



Enfin nous appellons quintessences aromatiques ou huiles essentielles, une substance grasse, onctueuse, la seule qui soit odorante, & que l'on sépare de tous les autres principes.

Principes  
généraux.

Les particules odorantes embarrassées dans le tissu des corps composés de différentes substances auroient assez peu d'action, si on ne les dégageoit pas de cette espèce de contrainte en les séparant de tout ce qui leur est étranger; alors elles acquièrent cette expansibilité prodigieuse dont nous avons parlé. La distillation peut nous rendre ce bon office; mais dans cette partie elle devient un peu différente de ce que nous en avons dit en traitant des Liqueurs à boire; les Odeurs consistant essentiellement dans des souffres quelquefois plus, quelquefois moins pesans, d'autres fois plus, d'autres fois moins développés, chaque Classe exige un procédé qui lui est propre.

Dans la I. Classe où l'on ne se pro-

Q ij

Procédé  
pour la I.  
Classe.

Procédé  
pour la I.  
Classe.

pose que de séparer la terre des autres principes , on employe un feu plus vif & des vaisseaux moins élevés ; l'Alembic dont nous avons tracé le modèle dans la première partie de cet Ouvrage , peut servir à cet effet , en diminuant cependant la gorge de six bons pouces. Si on la laissoit dans toute sa hauteur , les souffres embarrassés dans les phlegmes ne pourroient jamais monter jusqu'au Réfrigérant ; par la même raison , il faudra substituer le feu ouvert au Bain-Marie , c'est-à-dire, qu'on placera la Cucurbite immédiatement sur les charbons , que l'on ménagera sagement & par degré. Il résulte de cette méthode un danger qu'il faut avoir grand soin de prévenir , le feu porté à un certain degré d'activité , peut bruler les matieres renfermées dans la Cucurbite & gâter par-là toute l'opération. Pour parer à cet inconvénient , il faut de toute nécessité que les matieres sur lesquelles on travaille ,



nagent toujours dans leur propre eau ,  
ou du moins qui leur soit analogue :  
par exemple , si vous travaillez sur des  
fleurs odorantes , comme la Rose , vous  
aurez soin d'exprimer assez de suc de  
cette fleur , pour qu'elle ne reste jamais  
à sec au fond de la Cucurbite , & si  
vous travaillez sur des plantes sèches ,  
comme l'Absynthe , le Thym , &c. . .  
étant impossible d'en exprimer assez de  
suc pour les humecter pendant le temps  
que doit durer l'opération , on suppléera  
au suc que l'on ne pourra point avoir  
par expression , par une forte décoction  
de la même plante.

Procédé  
pour la I.  
Classe.

Dans la II. Classe où l'on se pro-  
pose de séparer très - exactement les  
phlegmes & la terre , il faudra avoir  
recours à la fermentation , ou bien  
aux infusions , dans des liqueurs très-  
spiritueuses.

Procédé  
pour la II.  
Classe.

La fermentation est une raréfaction  
excitée dans toutes les parties d'un  
corps mixte par la chaleur d'un Feu

Procédé  
pour la II.  
Classe.

*Centrate* \* qui se trouve par tout , mais plus ou moins actif , à proportion des obstacles plus ou moins grands qui le retiennent. Cette raréfaction tend à défunir toutes les parties , conséquemment à cette défunion , les mêmes parties dégagées les unes des autres , s'élèvent ou se précipitent relativement à leur pesanteur spécifique. Ce mécanisme paroît sensiblement dans la préparation du vin , au défaut de la fermentation , le phlegme toujours mêlé avec les autres principes , laisseroit le raisin à peu près dans l'état où nous voyons le raisin de caisse , doux , sucré , sans aucune pointe , mais au moyen de la fermentation , les particules aqueuses étant séparées des particules spiritueuses , celles-ci par

\* Ce n'est point le sentiment de tout le monde , mais c'est le mien , que je ne propose à mon ordinaire que comme conjecture. Le commun des Chymistes attribue la cause de la fermentation à l'action des acides sur les alkalis , ce n'est point ici le lieu de discuter ce point de Physique expérimentale , nous le réservons pour un autre Ouvrage. Quelle que soit la cause de la fermentation , il nous doit suffire de connoître l'effet qui en résulte.



leur extrême volatilité s'échappent & s'élevent , tandis que les autres se précipitent par leur pesanteur.

Procédé  
pour la II.  
Classe.

Il peut se faire que l'Artiste se contente de la partie balsamique , extraite, & comme incorporée avec une liqueur spiritueuse qui lui sert de véhicule , c'est l'Esprit de vin dont nous donnerons la préparation dans la suite ; ce mélange de la partie balsamique avec la partie spiritueuse commence par l'infusion , & s'acheve par la distillation , à peu près de la maniere que nous l'avons expliqué dans la premiere partie. Les mêmes vaisseaux peuvent aussi servir , mais au lieu du Bain-Marie on se servira du Bain de sable , c'est-à-dire, que l'on prendra un vaisseau de terre capable de résister à un feu violent d'une largeur & d'une profondeur proportionnée à la Cucurbite qui doit servir. On couvre le fond de ce vaisseau avec du sable de riviere , à la hauteur de deux ou trois doigts ; on y place

Pag. 32, 33

Bain de  
sable.

Bain de  
sable.

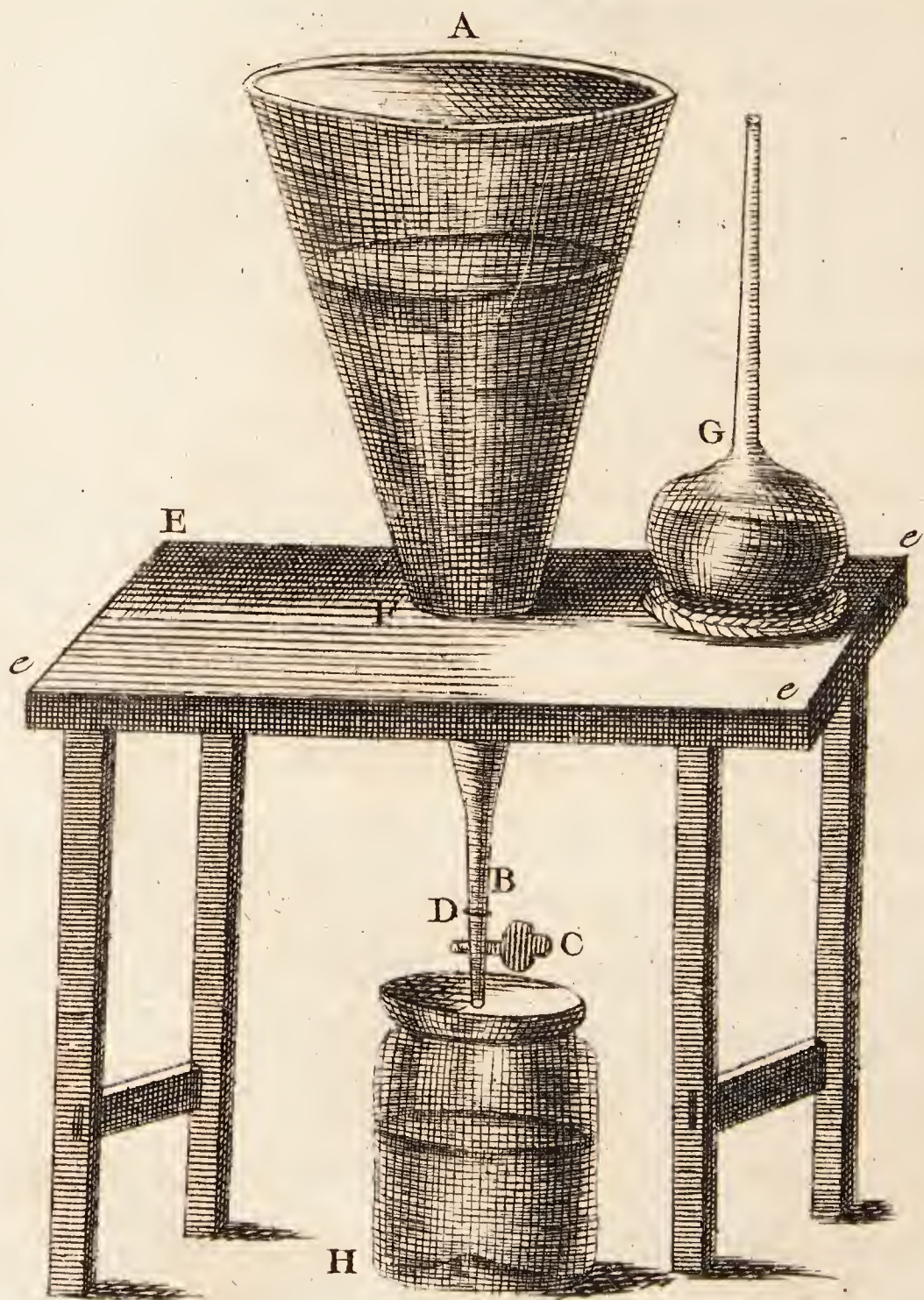
l'Alembic tout monté ; on emplit les vuides avec d'autre sable , de façon qu'il y en ait toujours deux doigts entre la Cucurbite & les parois du vaisseau , & on place le tout sur le feu que l'on pousse par degré , de crainte de faire briser le vaisseau de terre , & on le laisse éteindre de même , & par la même raison.

Procédé  
pour la III.  
Classe,

Mais si l'Artiste veut extraire l'huile essentielle seule séparée de tous les autres principes , il faut qu'il s'y prenne tout différemment. Qu'il ne choisisse pour objet de son travail que des individus , qui abondent beaucoup en huile essentielle aromatique ; qu'il les mette toujours pilés , concassés , ou écrasés , selon leur nature , & avec une assez grande quantité d'eau commune , ou de leur propre eau , ce qui vaut infiniment mieux dans l'Alembic , dont la gorge soit très-peu élevée ; il n'emploiera que le feu ouvert dans cette opération , & il distillera au fort filet :









le phlegme montera en abondance, & emportera avec lui beaucoup d'huile essentielle aromatique, que l'on verra furnager dans le Récipient. La distillation finie, il s'agira de séparer l'huile du phlegme, opération qui n'est point aisée; les Artistes ont imaginé plusieurs méthodes: voici la mienne qui me paroît la plus sûre & la plus commode. Choisissez un entonnoir de verre blanc A. d'une capacité assez grande, & dont le bec B. soit fort étroit; adaptez à l'orifice C. de l'entonnoir un petit robinet de cuivre D. vous en viendrez facilement à bout avec du mastic, placez cet entonnoir sur un support commode E. e. e. e. percée en F. lieu de l'implantation de l'entonnoir; versez doucement le phlegme & l'huile contenus dans le Matras G. jusqu'à ce que l'entonnoir soit plein; il faut que cela se fasse avec bien de l'attention, pour ne pas trop agiter l'huile qui furnage. Quand vous verrez que toutes les par-

Procédé  
pour la III.  
Classe.

ticules de cette huile se seront rassemblées sur la surface du phlegme, ouvrez alors le Robinet D. tout le phlegme s'écoulera dans le vaisseau H. Dès que vous verrez l'huile s'approcher du bout du Robinet, fermez-le aussitôt, après quoi s'il vous reste encore du phlegme, conséquemment de l'huile, vous verserez l'une & l'autre dans l'entonnoir, & sur l'huile qui y fera déjà; comme cette huile est plus légère que le phlegme, elle montera par petites globules, & ira se joindre à celle qui nagera sur la surface. Tout étant tranquille, ouvrez le Robinet comme la première fois, & réitérez cette opération jusqu'à ce que vous n'ayez plus de phlegme; alors vous verrez votre huile occuper seule le bec B. de l'entonnoir; vous la verserez dans une phiole, & vous la conserverez pour l'usage. S'il restoit dans l'huile quelque peu de phlegme, ce que vous remarquerez à un défaut de limpidité; vous exposerez votre phiole



au soleil pendant quelque temps , bouchée simplement avec du papier ; la chaleur attirera tout ce qu'il y aura d'aqueux , & votre huile ne tardera point à s'éclaircir.

Procédé  
pour la III.  
Classe.

L'Eau ou le phlegme qui vous restera après la séparation de la quintessence aromatique , peut vous servir en place d'eau commune , si vous avez dessein de faire une nouvelle distillation.

Dans la distillation de l'huile essentielle , j'ai remarqué qu'il falloit que l'eau du Réfrigérant fût plutôt tiède que froide ; quand elle est trop froide l'huile se sépare plus difficilement du phlegme.

Si vous êtes curieux de mêler le sel fixe des plantes dans les eaux de la I. & II. Classe , ce qui augmente leurs vertus , & contribue à leur conservation , vous retirerez ce sel de la manière suivante. Après la distillation , faites évaporer dans une terrine vernissée , & jusqu'à siccité parfaite , le *Caput mor-*

Procédé  
pour la III.  
Classe.

*tuum* ; retirez-le de la terrine , placez-le dans un lieu bien uni , & mettez-y le feu. Quand il fera totalement réduit en cendre , recueillez ces cendres , & mettez-les dans votre terrine , que vous aurez eu soin de bien rincer auparavant ; versez une quantité raisonnable d'eau bouillante sur vos cendres , remuez bien le mélange , ce fera comme une lessive qui détachera tous les sels fixes : laissez refroidir le tout , & passez-le par le papier gris ; mettez l'eau qui en proviendra dans la terrine qui vous aura déjà servi , toujours bien rincée & bien essuyée ; commencez une nouvelle évaporation jusqu'à ficcité , vous trouverez au fond de la terrine le sel fixe que vous cherchez , quelquefois blanc , plus souvent gris , vous ajouterez ce sel à l'eau que vous aurez distillé précédemment.

Pour le sel volatil , quand le sujet sur lequel on travaille en contient une très-grande quantité , il se trouve com-



munément le long du col de l'Alembic, comme le salpêtre de houffage, que l'on voit adhérent aux murailles.

Procédé  
pour la III.  
Classe.

## A R T I C L E I I.

### *De l'Eau de Rose.*

**L**A Rose ne figure pas seulement avec éclat dans nos Jardins, elle tient une place distinguée parmi les plantes médicales; on en distingue de plusieurs espèces, qui ont toutes leurs vertus particulières. Nous ne parlerons ici que de celles que l'on employé communément pour faire l'eau odorante dont il s'agit dans cet article; c'est la Rose pâle & simple, très-commune dans nos Jardins. \* A son défaut on peut se servir de la Rose pâle double, ou encore mieux de la Rose blanche simple; leurs propriétés sont les mêmes, à peu de chose près.

Classe I.  
Eau-Rose.

\* Rosa rubra pallidior C. B. 481. Rosa holoserica Lob. Ic. 207. tom. II. Rosa sativa IV. Dod. 187. Rosa pallida Offic.

Classe I.  
Eau-Rose.

Pour faire une excellente Eau-Rose ; vous ferez cueillir deux ou trois heures après le lever du Soleil , & par un temps bien serain , une assez grande quantité de Roses pour pouvoir en exprimer quatre livres de suc. Pour plus grande facilité ; pilez vos Roses dans un mortier de marbre ; quand elles seront en pate , laissez-les reposer cinq ou six heures dans leur jus ; mettez-les ensuite dans un linge à la presse , ou si vous n'avez point de presse , tordez-les fortement dans un linge d'un tissu peu ferré ; ayant exprimé quatre livres de suc , où deux pintes ; vous y mettez en infusion deux livres de Roses nouvellement cueillies ; faites durer l'infusion 24 heures ; versez le tout dans un Alembic de verre,\* couvert de son chapiteau ; placez l'Alembic au Bain de sable , & distillez par un feu doux ; augmentez sa violence par

\* Cette sorte d'Alembic est si commune, que je n'ai pas cru qu'il fût nécessaire d'en donner la description ; on les trouve chez les Fayanciers.



degrés, jusqu'à ce que les gouttes se succèdent rapidement les unes aux autres. Quand vous aurez recueilli deux livres ou une pinte d'eau, vous laisserez éteindre le feu & refroidir les vaisseaux; d'abord votre Eau sera peu odorante, mais exposez-la au soleil pendant huit jours dans une bouteille légèrement bouchée d'un morceau de papier, elle acquerrera bientôt une odeur merveilleuse.

Nous venons de donner la première méthode d'extraire l'Eau Rose: elle est fort bonne quand on peut se contenter d'une petite quantité de cette Eau, mais s'il en falloit une quantité plus considérable, je conseillerois de suivre la méthode suivante.

Faites infuser dans dix, vingt, trente livres de suc de Rose, exprimé comme nous l'avons dit plus haut, une quantité de feuilles de Roses proportionnée, & cueillies avec la précaution ordinaire. Après une infusion de 24 heures,

Classe I.  
Eau-Rose.

\* Voyez les  
Principes,  
pag. 34.

versez vos fleurs dans un Alembic à gorge abaissée, \* distillez au feu de sable, & tirez tout ce que vous pourrez, faisant toujours attention qu'il ne faut pas aller jusqu'à siccité, de crainte de l'empyrême; alors démontez votre Alembic, jetez comme inutile ce qui se trouvera au fond de la Cucurbite, versez-y l'eau nouvellement distillée, ajoutez-y une bonne quantité de nouvelles Roses fraîchement cueillies, adaptez le Réfrigérant; placez l'Alembic au bain de sable, & réitérez la distillation: à cette seconde fois contentez-vous d'un peu plus de la moitié de l'eau que vous aurez versé dans la Cucurbite, supposons qu'elle en contienne huit pintes, vous vous contenterez de cinq à six. Pour imprimer à votre eau faite de la sorte, toute l'odeur dont elle est susceptible, vous l'exposerez au soleil comme nous l'avons dit ailleurs.

Ses Vertus.

L'Eau-Rose est d'un très-grand usage,  
on



on s'en sert pour fortifier la poitrine , le cœur & l'estomach , pour arrêter le crachement de sang , les hémorragies & le cours de ventre. Dans cette dernière indisposition , on prescrit avec succès des bouillies faites avec deux onces d'Eau-Rose , un jaune d'œuf & un demi-septier de lait ; on recommande encore l'Eau-Rose comme excellente pour la maladie des yeux ; elle appaise l'inflammation de ces parties quand on la mêle avec l'Eau de Plantain dans les colyres.

On peut faire avec la Rose un esprit ardent très-aromatique ; consultez sur cela la II. Classe.

Pag. 269.

---

## A R T I C L E   I I I .

### *Eau de Fleurs d'Orange.*

**J**E ne sçaurois dire combien la méthode d'opérer & l'attention influent sur la délicatesse & la bonté plus ou

Classe I.  
Eau de  
Fleurs d'O-  
range.

R

Classe I.  
Eau de  
Fleurs d'O-  
range.

moins grande de l'Eau de Fleurs d'Orange. Rien de si aisé que de faire une Eau simple qui sente médiocrement la fleur, mais la quantité de phlegme qui s'y trouve, énerve & absorbe pour ainsi dire toute sa vertu. Il est également facile de faire une Eau de Fleurs d'Orange très-odorante, en pilant dans un mortier de marbre, feuille, pécule & étamine, & en ajoutant de l'eau commune pour faciliter la distillation; mais cette eau, toute odorante qu'elle est, me paroît avoir un défaut essentiel; son odeur a quelque chose d'*austere*, si j'ose m'exprimer ainsi, & qui porte à la tête; en un mot les manières de faire l'Eau de Fleurs d'Orange sont multipliées à l'infini; chaque Artiste a la sienne, & je ne prétens en blâmer aucune: voici la mienne qui suppose bien de la patience, de l'industrie, de l'attention & de l'exercice, mais qui dédommage amplement par le succès.

Ayant cueilli, deux heures après le



lever du soleil, & par un temps serain, de la Fleur d'Orange, je l'épluche feuille à feuille, & je jette comme inutile les étamines & le reste; j'emplis de ces feuilles ainsi épluchées les deux tiers d'une Cucurbite de fer blanc, j'adapte le Chapiteau garni de son Réfrigérant, & à gorge très-basse, il ne faut pas qu'elle ait plus de deux pouces au-dessus de la Cucurbite; je place l'Alembic ainsi disposé dans un Bain-marie, & je distille à très-grand feu; on ne risque rien de le pousser avec violence; le Bain-marie est suffisant pour empêcher les fleurs de brûler; en vous servant de cette méthode, ne tirez point à la quantité, mais à la qualité. Si vous avez mis neuf livres de fleurs d'Orange dans votre Alembic, contentez-vous de trois ou quatre pintes d'eau aromatique; vous pouvez cependant continuer la distillation, & réserver la dernière eau à part, elle a son mérite. Pendant l'opération ayez

Classe I.  
Eau de  
Fleurs d'Orange.

Classe I.  
Eau de  
Fleurs d'O-  
range.

Page 35.

grand soin de changer souvent l'eau du Réfrigérant , & de la tenir le plus fraîchement qu'il sera possible ; par ce moyen votre eau ne sentira point l'empyrême , & la quintessence restera plus intimement liée avec son phlegme. Malgré ce soin , peut-être arrivera-t-il que vous verrez surnager cette quintessence dans le Récipient : si la quantité est considérable , vous la séparerez , comme nous l'avons dit dans les Principes généraux. Nous enseignerons une autre méthode de tirer cette quintessence , en parlant des huiles essentielles dans la III. Classe.

Si la méthode que nous venons de prescrire paroît trop embarrassante ; on pourra se servir de celle que nous avons indiqué auparavant : prenez quatre livres de Fleurs d'Orange , pilez-les dans un mortier de marbre sans les éplucher , versez sur ces Fleurs neuf pintes d'eau commune ; distillez au feu ouvert , vous retirez cinq à six pintes



d'eau fort odorante ; si vous voulez la rendre encore meilleure , tirez pour la premiere fois jusqu'à sept pintes , démontez l'Alembic , jetez ce qui se trouvera dans la Cucurbite , versez-y l'eau que vous venez de distiller , ajoutez deux livres de nouvelles fleurs , pilées comme les premieres ; recommencez votre distillation jusqu'à l'occurrence de cinq ou six pintes , alors cessez : prenez garde de ne point trop tirer , de crainte que vos fleurs ne restent à sec , & qu'elles ne brulent.

Classe I.  
Eau de  
Fleurs d'Orange.

On doit avoir remarqué dans maints endroits de cet Ouvrage , que l'Eau de Fleurs d'Orange est d'un usage très-étendu dans nos compositions ; elle n'est point appréciable seulement par son odeur aromatique , ses vertus médicales lui donnent un mérite tout particulier ; on l'employe avec succès pour dissiper les vapeurs hystériques ; on la recommande aussi comme très-propre pour fortifier le cœur , l'estomach & le cerveau.

Ses vertus  
& propriétés.

R iij

## ARTICLE IV.

*Eaux de toute espèce.*

Classe I.  
Eaux de toute  
espèce.

**L**ES différentes méthodes que nous venons de donner à l'occasion de la Rose & de la Fleur d'Orange , peuvent servir de modèle pour la distillation de toutes sortes de fleurs ; mais si vous avez dessein de travailler sur des plantes odorantes sèches , comme le Thym , l'Hyfoppe , la Marjolaine , l'Absynthe , vous procéderez de la manière suivante.

Emplissez les deux tiers d'une grande cruche de grès avec les sommités de la plante dont vous vous proposez d'extraire l'odeur ; faites bouillir dans une assez grande quantité d'eau commune d'autres branches ou sommités de la même plante ; quand l'eau sera réduite à la moitié , versez-la dans votre cruche , & faites durer l'infusion trois ou



quatre jours , après quoi distillez au feu ouvert ; donnez-vous bien de garde de ne point tirer jusqu'à ficcité , vous risqueriez de faire brûler la plante au fond de la Cucurbite ; ne tirez donc que les deux tiers de l'eau que vous aurez mis dans l'Alembic. Si vous voulez que votre eau acquierre plus d'odeur , après la premiere distillation , démontez l'Alembic , jetez comme inutile ce qui restera dans la Cucurbite ; emplissez-la jusqu'à la moitié de nouvelles branches ou sommités de la plante sur laquelle vous travaillez ; ajoutez l'eau que vous venez de distiller , recommencez l'opération , vous aurez à cette seconde fois une Eau parfaitement odorante , & si la plante , objet de votre travail , contient un peu d'huile essentielle , elle ne manquera pas de furnager dans le Récipient , & vous la séparerez selon l'Art.

On peut par le même moyen distiller des Eaux de toutes les herbes , même

Classe I.  
Eaux de toute  
espèce.

celles qui servent à la cuisine , pourvu qu'elles soient odorantes , comme le Persil , la Pimprenelle , la Menthe , &c. & réserver ces Eaux pour la saison où il est impossible de trouver les herbes même ; par exemple , emplissez les deux tiers d'une cruche avec du Persil , faites bouillir dans l'eau commune une grande quantité d'autre Persil , jusqu'à la réduction de la moitié de l'eau ; coulez la décoction & versez-la sur le Persil que vous aurez jetté dans la cruche : faites durer l'infusion trois ou quatre jours ; distillez au feu ouvert , avec la précaution de ne point bruler l'herbe contenue dans la Cucurbite ; après une première distillation cohobez , ayant soin de remettre à chaque fois de nouvelles herbes avec votre eau nouvellement distillée ; après trois ou quatre cohobations , vous aurez une Eau plus odorante & plus propre aux assaisonnemens que les herbes mêmes.



## ARTICLE V.

*De l'Esprit de Vin.*

**C**OMME l'Esprit de Vin entre dans la préparation de plusieurs Eaux odorantes de la II. Classe, c'est ici le lieu de parler de sa distillation & de ses rectifications.

Classe II.  
de l'Esprit de  
Vin.

L'Esprit de Vin se prépare dans des Alembics faits exprès, dont la tête de More est extrêmement élevée : par ce moyen le phlegme ne pouvant point s'élever à des hauteurs qui l'emportent sur sa pesanteur, est contraint de retomber dans la Cucurbite, & de laisser échapper les esprits, qui étant infiniment plus volatils, s'élèvent sans peine à la plus grande hauteur, ou s'étant rassemblés & comme condensés par la rencontre du froid, ils se résolvent en eau, & coulent par le Canal & par le bec de l'Alembic dans le Récipient.

Classe II.  
de l'Esprit de  
Vin.

Voyez la  
Chymie de  
l'Emery.

Voyez la  
Fig. II. pl.  
VI.

Ibid. Fig. I.

La méthode de M. l'Emery pour la rectification de l'Esprit de Vin par le Matras, surmonté d'un chapiteau de verre, & placé sur un Bain de vapeur, est une des meilleures que je connoisse, mais elle est un peu ennuyeuse. La méthode ordinaire dans laquelle on se sert de Serpentin & de Réfrigérant \* est aussi fort bonne, mais pour ne pas nous écarter de notre premier dessein, qui est de diminuer le plus qu'il est possible la dépense, en supprimant la multiplicité des vaisseaux, nous enseignerons une méthode fort simple, & qui réussit parfaitement; elle est d'autant moins coûteuse, que le même Alembic qui sert pour les autres opérations peut très-bien servir pour celle-ci, pourvu qu'on ait soin d'élever la gorge d'environ six pouces plus qu'à l'ordinaire, pour empêcher le phlegme de s'élever jusqu'au Réfrigérant.

\* Comme il pourroit se trouver des Artistes curieux & opulens en état de faire de la dépense, nous donnerons ci-après la figure & l'explication de ces deux instrumens Chymiques.



Prenez neuf pintes d'eau de vie , Classe II.  
de l'Esprit de  
Vin.  
versez-les dans la Cucurbite , adaptez  
le Réfrigérant exhauffé comme nous  
venons de le dire ; placez l'Alembic  
ainsi disposé , au Bain de vapeur ; con-  
sultez sur cela l'endroit où nous avons  
parlé de cette graduation du feu. Distil-  
lez à forte goutte , c'est-à-dire , qu'une  
goutte ne tarde pas à succéder à une  
autre , même avec assez de précipita-  
tion. Quand vous aurez distillé environ  
six pintes , démontez votre Alembic ,  
jetez ce qui reste dans la Cucurbite ,  
ce ne sera que du phlegme , ce que vous  
ne manquerez pas d'observer à chaque  
rectification ; versez de nouveau dans  
l'Alembic l'Esprit qui se trouvera dans  
le Récipient , & qui ne sera point en-  
core suffisamment déphlegmé ; recom-  
mencez l'opération précisément com-  
me la première fois. Quand vous aurez  
retiré quatre pintes , voyez si ce qui  
sort contient encore quelque chose de  
spiritueux , en ce cas-là continuez ; si

Classe II.  
de l'Esprit de  
Vin.

vous n'appercevez que du phlegme ; cessez l'opération ; examinez ensuite à quel point l'esprit que vous venez d'extraire est porté. Pour juger avec certitude s'il ne contient plus de phlegme , vous mettrez de la poudre à canon dans une cuiller d'argent ; vous verserez par-dessus cette poudre l'esprit que vous avez dessein d'éprouver ; mettez-y le feu , quand l'esprit sera totalement consommé , la poudre à canon prendra ; si elle ne s'allume pas , ce sera une preuve que votre esprit n'est point encore assez rectifié , & qu'il contient du phlegme ; versez-le de nouveau dans l'Alembic , & recommencez l'opération jusqu'à ce qu'il mette le feu à la poudre ; on appelle l'Esprit de Vin porté à ce degré de perfection , Esprit alkoolisé ; il n'est pas toujours nécessaire pour servir de véhicule aux odeurs de la II. Classe ; souvent une seule rectification suffit , c'est-à-dire qu'ayant mis dans la Cucurbite neuf pintes d'eau



de vie, vous distillerez tant qu'il sortira quelque chose de spiritueux. Quand vous verrez que le phlegme monte seul, vous cesserez ; par ce moyen vous aurez un Esprit de Vin non rectifié, plus que suffisant pour plusieurs de vos compositions.

Classe II.  
de l'Esprit de  
Vin.

---

## A R T I C L E V I.

*De l'Esprit ardent de Rose, &c.*

J'AI promis la préparation de cet Esprit & je tiens parole ; cette manipulation pourra servir de modèle pour faire d'autres esprits inflammables, au moyen de la fermentation ; il seroit inutile de répéter ce que j'en ai dit dans plusieurs endroits de cet Ouvrage. Passons au détail.

Classe II.  
Esprit ardent  
de Rose, &c.

Prenez quarante livres de Roses pâles, réduisez-les en pâte en les écrasant dans un mortier de marbre ; mettez cette pâte couche par couche avec

Classe II.  
Esprit ardent  
de Rose, &c.

du sel marin ; dans une très-grande cruche de grès , ou dans deux , si une seule ne suffit pas , c'est-à-dire que vous saupoudrerez chaque couche de pâte de rose d'un bon demi doigt de sel commun ou environ ; pressez vos couches les unes sur les autres le plus qu'il sera possible ; bouchez votre cruche avec un bouchon de liège trempé dans de la cire jaune fondue , recouvrez ce bouchon avec d'autre cire encore , portez votre cruche à la cave ou dans un lieu bien froid ; oubliez-la pendant six semaines ou deux mois ; après ce temps débouchez la cruche ; si elle exhale une odeur forte & vineuse , la fermentation sera à son point ; si vous n'y trouvez pas cette odeur , jetez dans votre cruche un peu de levure de bière , & rebouchez-la avec la plus grande exactitude , afin que l'air n'y pénètre point ; quand enfin la fermentation sera fortement excitée , prenez huit ou dix livres de votre pâte de Rose fermentée , met-



tez-la dans la Cucurbite ordinaire ,  
adaptez-lui son Réfrigérant , & distil-  
lez au Bain-marie & au très-petit filet.

Classe II.  
Esprit ardent  
de Rose , &c.

Quand vous aurez extrait le plus de  
Liqueur qu'il sera possible , demontez  
l'Alembic , jetez comme superflu ce  
qui restera dans la Cucurbite ; prenez  
encore huit ou dix livres de votre pâte  
de Rose fermentée , mettez-les comme  
la première fois dans l'Alembic , ajou-  
tez-y l'Esprit que vous aurez réservé  
de la première distillation , & distillez  
au filet médiocre. L'Alembic ne four-  
nissant plus rien , démontez-le , vuidez  
la Cucurbite , emplissez-la de nouveau  
de pâte fermentée & arrosée de tout  
l'Esprit qu'auront produit vos distilla-  
tions précédentes , & répétez ces opé-  
rations jusqu'à ce qu'il ne vous reste  
plus rien du tout de votre pâte de Rose  
fermentée. Notez que chaque fois que  
vous déboucherez la cruche , il faut  
exactement la reboucher , sans quoi  
tout ce qu'elle contient de plus spiri-

Classe II.  
Esprit ardent  
de Rose, &c.

tueux s'évaporerait. Après la dernière distillation, vous aurez une Liqueur très-odorante, mais médiocrement spiritueuse, parce qu'elle sera mêlée de beaucoup de phlegme, il faudra donc la rectifier.

Pour cet effet vous choisirez un Matras à très-long cou, & d'une capacité raisonnable; vous y verserez une partie de votre Esprit de Rose non rectifié, vous adapterez au cou du Matras un petit chapiteau de verre, & au bec du

*Explication de la Planche VI.*

La Figure I. représente l'Alembic au Serpentin pour la rectification de l'Esprit de Vin; il peut également servir pour la rectification des autres Esprits ardents.

A. Cucurbite placé sur le fourneau à feu ouvert.

B. Embouchure du Serpentin, qui s'emboîte dans la gorge de la Cucurbite.

C. Serpentin qui communique à la Cucurbite en B. & à la tête de More en E.

D. Tige du Réfrigérant, uniquement destiné à le soutenir sans communication, ni avec la Cucurbite, ni avec la tête de More.

F. Réfrigérant construit à l'ordinaire.

La Figure II. représente le Matras surmonté de son Chapiteau, pour la rectification des Esprits ardents, selon les systèmes de Messieurs Lemery & Charas.

A. Pot de terre résistant au feu, à étroite ouverture, pour servir de Bain de vapeur.

B. Matras à long cou. C. Petit Chapiteau de verre.

Chapiteau



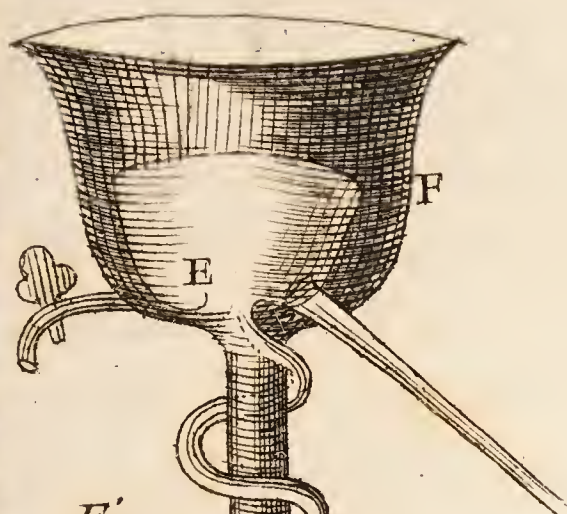


Fig. 1.

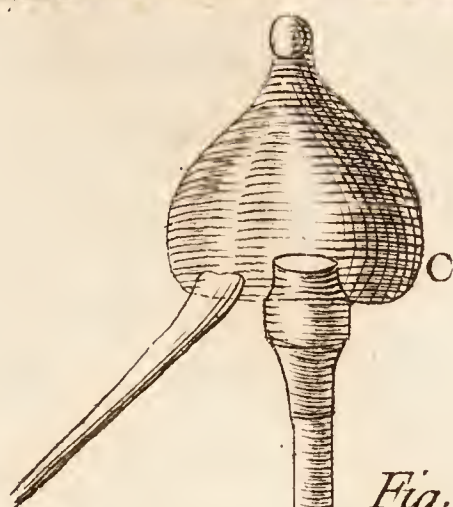
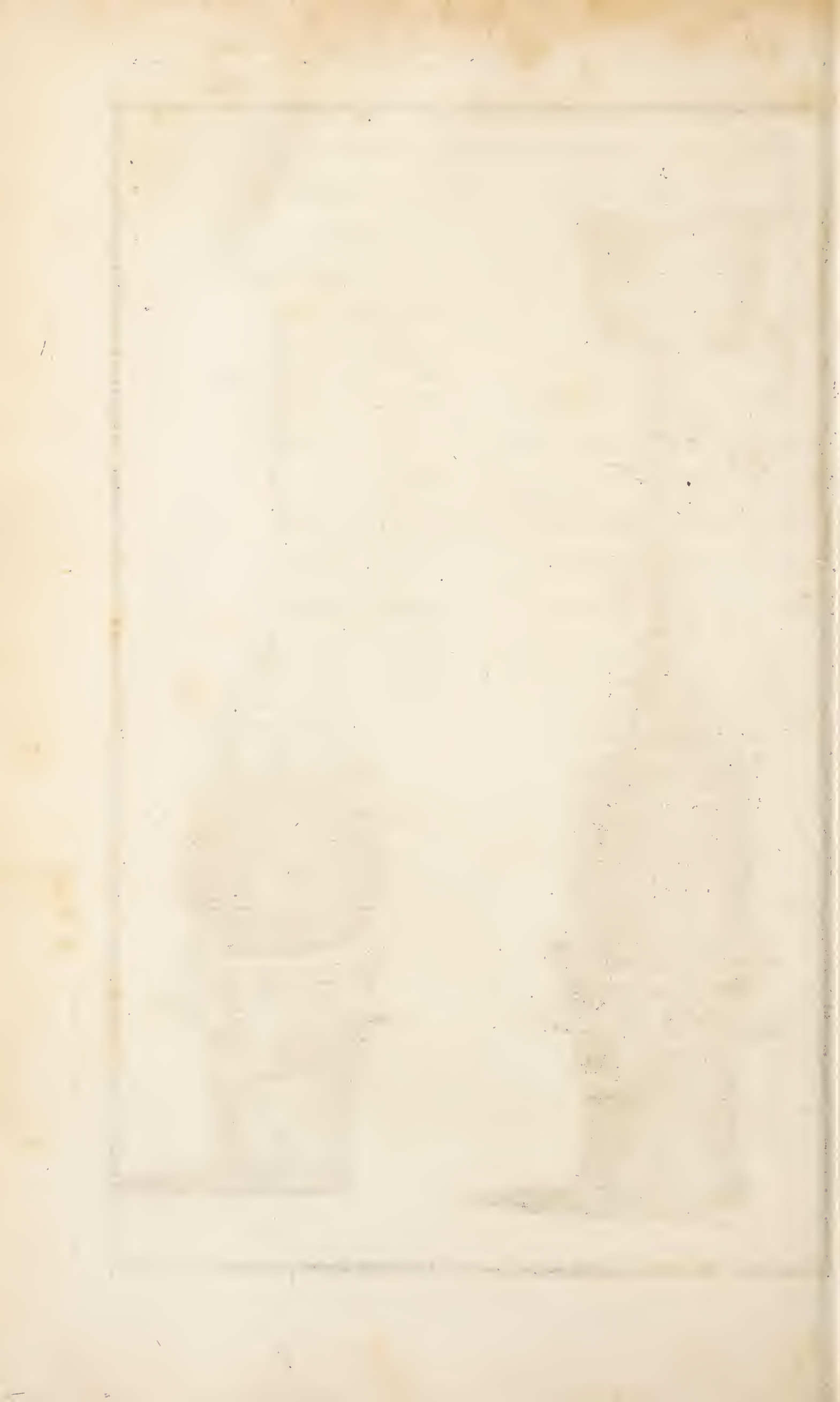


Fig. 2.





Chapiteau un autre Matras pour servir de Récipient ; ayez grand soin de bien

Classe II.  
Esprit ardent  
de Rose, &c.

lutter toutes les jointures ; vous placerez le tout ainsi disposé au Bain de vapeur, & vous distillerez à feu très-lent.

Quand vous aurez retiré environ la douzième partie de ce que vous aurez mis dans le Matras , laissez refroidir les vaisseaux , & réservez à part ce qui se trouvera dans le Récipient. Ce qui restera dans le Matras qui sert de Cucurbite , ne doit point être jetté comme inutile , c'est une Eau de Rose beaucoup meilleure que celle que l'on prépare de la maniere ordinaire.

Après la premiere rectification d'une partie de votre Esprit non rectifié , vous verserez dans le Matras à long cou ce qui vous en reste , ou en partie , ou en totalité, jusqu'à ce qu'enfin il ne vous en reste plus à rectifier ; alors vous verserez tous vos esprits rectifiés dans le Matras à long cou , & vous les rectifierez encore une fois tous ensemble. Après

Classe II.  
Esprit ardent  
de Rose, &c.

cette dernière opération , vous aurez un Esprit de Rose très-pénétrant & très-inflammable. Vous ajouterez la partie phlegmatique qui restera dans le Matras à celle que vous aurez réservée des rectifications précédentes , & que j'ai dit valoir beaucoup mieux que la plus excellente Eau Rose ordinaire ; vous la porterez dans un Bocal si vous en avez , faute de quoi dans une ample bouteille , à la cave , ou dans un lieu frais. Au bout de quelques jours vous verrez cette Eau toute couverte de flocons blancs comme neige , & très-semblables à de la moisissure ; ne vous y trompez pas , c'est l'huile essentielle de Rose que vous séparerez selon l'art , & que vous pourrez joindre à votre Esprit. Si la manipulation que nous venons de décrire vous paroît trop pénible , ou trop dispendieuse à cause des vaisseaux , vous pourrez à la rigueur rectifier votre Esprit ardent , comme nous avons dit que vous pouvez recti-



fier l'Esprit de Vin dans l'Alembic ordinaire, avec la seule précaution d'élever la gorge de six à sept pouces : le reste de l'opération se pratique de même.

Classe II.  
Esprit ardent  
de Rose, &c.

L'Esprit ardent de Rose a des vertus infinies ; il possède celles que nous avons attribué à la Rose dans un degré qui n'est point comparable, l'odeur en est ravissante ; dans un verre d'eau commune, si vous versez deux gouttes de cet Esprit, elles la parfumeront au point de la prendre elle-même pour la meilleure Eau de Rose.

Vertus de  
l'Esprit ar-  
dent de Rose.

On employera la même méthode pour faire des Esprits ardents avec toutes sortes de végétaux ; il faut seulement observer que dans les plantes & fleurs séchées, comme le Thym, la Bétoine, la Menthe, le Stoechas, la Violette, le Jasmin, il faut ajouter la semence pilée avec la fleur, & la racine aussi bien que la semence dans les fleurs de Tubéreuse, de Lys, d'Angé-

Esprits ar-  
dens de toute  
espèce.

Classe II.  
Esprits ar-  
dens de toute  
espèce.

lique ; d'Iris ; dans les fruits odorans comme l'Orange , le Cédras , le Citron , on ajoutera les zestes de ces mêmes fruits aux fleurs ; enfin aux fleurs de petit Muguet , de Sureau , de Genièvre , de Cassis , &c. on ajoutera les bayes & les grappes bien écrasés , fraîches ou séchées n'importe. Il y a ici une observation d'importance à faire dans les plantes séchées ; la fermentation s'excite très-difficilement , faute d'un humide acide , qui pénètre & divise les particules du mixte : il faudra donc au lieu du sel marin , que nous avons prescrit dans la préparation de l'esprit ardent de Rose , se servir d'un peu de miel , de levure de pain , ou de bière , que l'on répandra sur chaque couche de pâte ; on fera cette pâte en pilant la plante ou la fleur avec un peu d'eau dans un mortier de marbre , on pourra même accélérer de beaucoup la fermentation , en mêlant la levure ou le miel aux fleurs pendant qu'on les pile



ou qu'on les écrase ; il faut sur-tout observer cela dans les plantes qui fournissent très-peu d'humidité.

Classe II.  
Esprits ar-  
dens de toute  
espèce.

## A R T I C L E V I I.

### *Esprit ou Eau de Lavande.*

**I**L y a deux espèces de Lavandes ; la Lavande mâle & la Lavande femelle ; elles ont toutes deux les mêmes propriétés, les mêmes vertus ; mais on se sert plus communément de la seconde espèce \*, apparemment parce qu'elle est plus commune. On en borde les platte-bandes des potagers , ce qui fait un effet merveilleux , par l'odeur agréable que cette bordure répand dans l'air ; d'ailleurs cette fleur joint encore l'utile

Classe II.  
Esprit de La-  
vande.

\* *Lavendula latifolia* C. B. 216. *Pseudo-Nardus vulgo spica* I. B. tom. III. part. 2. pag. 281. *Spica nardus germanica* tragi 58. *Nardus italica* Casia alba Theoph. dal. in Pl. *Lavande mâle* , autrement *Spic* , *Aspic* ou *nard*.

2. *Lavendula angustifolia* , C. B. 216. *Pseudo-nardus quæ Lavendula vulgo* I. B. tom. III. part. 2. pag. 282. *Pseudo-nardus foemi*. Math. *Lavendula altera* Ood. 173. *Lavendula brevior folio & spica clusii* hist. *Spica indica & domestica* cæsalp. 459. *Lavende femelle*.

Classe II.  
Esprit de Lavande.

à l'agréable par les propriétés médicinales qu'elle renferme. Nous en parlerons avec plus d'étendue lorsque nous donnerons la manière d'extraire son huile essentielle. Nous nous contenterons de parler ici de son Esprit aromatique.

Pour faire une Eau spiritueuse de Lavande telle qu'on la vend chez le commun des Parfumeurs, rien n'est si aisé : on infuse un peu de fleurs de Lavande dans de l'eau de vie, on la distille, & tout est dit; mais pour la faire excellente, il faut bien plus de soin & de dépense.

Emplissez une cruche proportionnée à la quantité d'Esprit de Lavande que vous voulez faire; emplissez, dis-je, cette cruche jusqu'aux deux tiers de fleurs de Lavande épluchées grossièrement, pourvu qu'il ne reste ni feuille verte, ni tige, cela suffit; versez sur cette fleur de l'Eau de vie tant que la cruche en soit pleine; vous laisserez infuser le tout pendant huit jours, moins même si vous



Êtes pressé , après quoi vous distillerez au Bain-marie , d'abord à fortes gouttes, même au petit filet , pour faire monter l'huile avec les esprits ; comme cela ne peut se faire sans que le phlegme ne s'éleve en même temps , il faudra rectifier votre esprit. La premiere distillation achevée , démontez votre Alembic, jetez comme superflu ce qui restera dans la Cucurbite , emplissez-la de nouvelles fleurs de Lavande ; quand je dis de l'emplir , cela suppose toujours que vous proportionnerez la quantité de fleurs à la quantité d'esprit que vous aurez d'abord retirée : la règle générale est , deux livres de fleurs pour une livre d'esprit ; vous verserez cet esprit sur les fleurs que vous aurez mis dans la Cucurbite , & vous distillerez au Bain de vapeur , ou si pour vous épargner l'ennui , vous voulez vous en tenir au Bain-marie , il faut conduire votre feu très-lentement , & ne distiller que goutte à goutte. Si vous êtes attentif à

Classe II.  
Esprit de Lavande.

ce que vous faites , cette seule rectification pourra suffire , & vous aurez un esprit de Lavande très-pénétrant ; s'il vous paroît trop foible d'odeur , vous pourrez facilement le renforcer , en y ajoutant quelques gouttes de quintessence dont nous donnerons la préparation ci-après.

## A R T I C L E   V I I I .

### *Eau de la Reine d'Hongrie.*

Classe II.  
Eau de la Reine d'Hongrie.

**O**N appelle de ce nom l'Esprit de vin imprégné des particules aromatiques de la fleur de Romarin , parce qu'autrefois une Reine d'Hongrie âgée de plus de soixante & douze ans , en reçut des soulagemens qui tenoient du prodige.

Tout le monde connoît le Romarin \*

\* Rosmarinus hortensis angustiore folio, C. B. 317. Rosmarinus coronarius fruticosus , sive nobilior angustiore folio I. B. *Tom. II. pag. 25.* Rosmarinum coronarium Dod. 272. Liba notis coronaria cord. Hyssopus Hæbræorum quibusdam. Casia nigra Theophrasti.



il est plus rare dans les pays Septentrionaux ; dans les régions méridionales de l'Europe les bois en font pleins ; l'extrême volatilité des particules aromatiques de sa fleur exige des soins particuliers pour en faire une Eau bien spiritueuse. On pourroit absolument parlant la distiller selon la méthode que nous venons d'enseigner pour l'Esprit de Lavande ; mais pour lui donner toute la vertu & la pénétration possible , il faudroit tâcher d'en extraire l'Esprit ardent , sans aucun mélange d'Esprit de vin , selon les principes que nous avons donné dans l'article 6<sup>e</sup>. mais comme cette opération est très-longue , très-pénible & très-dispendieuse , je conseille aux Artistes de choisir entre les deux méthodes la plus facile & la trop difficile , & de se déterminer pour la mitoyenne , c'est celle que je propose.

Ayez une Cucurbite de verre dont le cou soit médiocrement large , vous

Classe II.  
Eau de  
la Reine  
d'Hongrie.

y jetterez quatre livres de fleur de Romarin, dont vous ne réserverez que le calice ; il ne faut pas qu'il y reste du verd, soit de la feuille ou du pécule ; vous verserez sur ces fleurs ainsi mondées, six livres du meilleur Esprit de vin bien rectifié, vous adapterez un chapiteau de verre à la Cucurbite, vous le placerez sur un fourneau dans un bain de sable, vous lutterez avec grand soin un matras au bec du Chapiteau, & vous laisserez les choses ainsi disposées pendant vingt-quatre ou trente-six heures, au bout desquelles vous allumerez le feu que vous pousserez lentement & par degré, quand vous aurez extrait quatre pintes d'esprit. Laissez refroidir vos vaisseaux, déluttez le Chapiteau, jetez comme inutile ce qui restera dans la Cucurbite ; mettez-y trois livres de fleurs de Romarin mondées comme la première fois ; versez sur ces nouvelles fleurs l'Esprit de votre distillation précédente, & coho-



bez très-lentement , au lieu du bain de sable , servez-vous à cette fois du bain marie , pour ne pas vous exposer à brûler vos fleurs : vous pourrez par ce moyen tirer jusqu'à ficcité , & vous aurez pour résultat de l'opération , environ trois pintes & demi d'Eau de la Reine d'Hongrie , dans une qualité peu connue aujourd'hui , parce qu'on néglige les moyens de la faire excellente.

Classe II.  
Eau de  
la Reine  
d'Hongrie.

Les vertus de l'Esprit de fleurs de Romarin préparé comme nous venons de le dire , sont en très-grand nombre. Voici comme en parle un habile Maître : « c'est , dit-il , un excellent remède » contre toutes les maladies froides du » cerveau ; on s'en sert aussi avanta- » geusement contre celles des nerfs & » des jointures , contre les rhumatif- » mes & les gouttes froides , il dissipe » les maux de tête causés par la pituite , » résout les vapeurs qui causent les » vertiges , fortifie la mémoire , remé-

Ses Vertus.

Charas ;  
Pharmacopée  
Royale, Part.  
II. pag. 50.

*Ses Vertus.*

» die aux surdités & aux bruits d'oreil-  
» les , de même qu'à la foiblesse de la  
» vûe ; il guérit les contusions de la  
» tête , & de toutes les parties du corps ,  
» & empêche que le sang ne s'y coa-  
» gule , résolvant même & faisant transfuser  
» celui qui auroit été coagulé ; il  
» appaise les douleurs de dents ; il fortifie  
» l'estomach , en empêchant les  
» dévoyemens , & ceux des intestins ,  
» émouffant la pointe des acides , qui  
» en sont ordinairement la cause ; il  
» donne de l'appétit , aide à la digestion  
» & débouche les obstructions du  
» foye , de la rate , & de tous les viscères ,  
» & même celles de la matrice ,  
» dont il abaisse les vapeurs ; on prétend  
» encore que cet esprit conserve  
» & vivifie la chaleur naturelle , qu'il  
» rétablit les fonctions de toutes les  
» parties du corps , & même qu'il  
» rajeunit les vieillards , c'est-à-dire  
» qu'il les soulage de quantité d'infirmi-  
» tés ».



On le donne intérieurement depuis un scrupule jusqu'à une drachme dans du vin , ou dans quelque eau céphalique ou cordiale. On peut en tirer quelques gouttes par le nez , & en mettre sur les tempes & sur les futures du crane ; on applique sur les contusions des compresses qu'on a mouillées , on en met sur les rhumatismes & sur toutes fortes de douleurs & de fluxions , de même qu'autour des yeux pour fortifier la vue , & dans les oreilles pour la guérison & le soulagement des maux qui y arrivent.

Sa Dose.

---

## A R T I C L E IX.

### *Eau de Mélisse Magistrale.*

**L'**EAU de Mélisse , vulgairement appelée Eau des Carmes , parce que ces Religieux en font un grand débit , soutient depuis longtemps sa célébrité par son excellence & ses effets

Classe II.  
Eau de Mélisse Magistrale.

Classe II.  
Eau de Mé-  
dicine Magis-  
trale.

salutaires ; quand elle est faite avec soin , elle est non seulement odorante , mais encore très-médicale. Comme sa composition est fort compliquée , il ne faut point être surpris si l'on en trouve de si différente l'une de l'autre ; beaucoup de gens n'étant pas propriétaires du véritable secret , ne font que des à peu près ; d'autres qui ont peut-être ce secret , l'altèrent par des changemens qui épargnent la dépense ; j'ai même lu dans des Auteurs fort estimés des recettes de fantaisie substituées sans façon & sans scrupule à la véritable. S'il étoit à propos je serois en état de justifier la mienne par une anecdote historique , relative à l'inventeur de cette Eau : il y a près de cent ans qu'il est mort , & j'ai copié la recette que je présente ici sur un Manuscrit qui venoit directement de lui. Quoi qu'il en soit de cette particularité dont je supprime le détail & les preuves , si l'on veut la révoquer en doute , j'en appelle au



succès de l'opération , que je garantis infailible en suivant exactement ce que nous allons prescrire.

Classe II.  
Eau de Mé-  
lisse Magis-  
trale.

Prenez demi livre de cannelle , six onces de cardamomum avec leurs gouffes , six onces d'anis vert , cloux de girofle quatre onces , coriandre huit onces ; concassez ces aromates dans un mortier de marbre , & jetez-les dans une cruche de grès , ajoutez l'écorce de huit citrons , un litron de baye de genièvre bien mûres que vous écraserez ; prenez ensuite douze poignées de mélisse lorsqu'elle est dans toute sa force , avant cependant qu'elle soit en graine , six poignées de sommités de romarin , autant de fauge , autant d'hyssope , autant d'angélique , dont vous prendrez les côtes , & non les feuilles , ni la graine , ni la racine ; marjolaine & thym de chacune six poignées ; de l'absynthe une poignée ; hâchez tous ces

Voyez la description & les propriétés de ces plantes dans le Dictionnaire des corps aromatiques , à la fin de cet Ouvrage.

Classe II.  
Eau de Mé-  
lisse Magis-  
trale.

végétaux bien menus , mettez-les dans votre cruche , versez sur vos drogues seize pintes d'eau de vie , & faites durer l'infusion huit jours , alors versez le tout dans votre Alembic ordinaire , ni trop élevé , ni trop bas , & distillez au Bain marie ; d'abord vous en tirerez dix pintes , que vous rejetterez par le Canal de cohobation dans la Cucurbite , continuant votre feu au même degré ; peu après vous le diminuerez de façon que les esprits aromatiques ne tombent dans le Récipient qu'à gouttes précipitées ; vous continuerez votre distillation de cette sorte , jusqu'à ce que vous apperceviez que le phlegme monte : vous connoîtrez cela aisément par la foiblesse de la Liqueur ; cessez alors , & exposez vos esprits aromatiques au soleil , bouchés d'un simple bouchon de papier , pour donner lieu aux particules de feu de s'évaporer. Ce qui restera dans la Cucurbite ne doit point être regardé comme



comme tout-à-fait inutile ; vous ferez évaporer le tout jusqu'à siccité parfaite ; vous mettrez alors le feu au résidu de vos plantes & de vos drogues. Quand tout sera réduit en cendres, vous jetterez ces cendres dans un vase plein d'eau bouillante ; vous leur ferez faire deux ou trois bouillons , après quoi vous retirerez le vase du feu ; vous laisserez refroidir l'eau , que vous filtrerez par le papier gris ; l'eau étant bien limpide , vous la remettrez au feu , & vous la ferez entièrement évaporer ; alors vous trouverez au fond de votre vase qui sera de terre vernissée & neuf , vous trouverez , dis-je , un sel fixe , bien pur & bien blanc , que vous ferez fondre dans votre Esprit, ou Eau de Mélisse Magistrale.

Classe II.  
Eau de Mélisse Magistrale.

Cette Eau est fort estimée pour l'apoplexie , la léthargie & l'épilepsie , pour les vapeurs , les coliques , la suppression des ordinaires & des urines. Enfin cette Eau s'est acquise une réputation

Ses Vertus.

Vertus de  
l'Eau de Mé-  
dicinale Magi-  
trale.

égale à celle de l'Eau de la Reine d'Hongrie ; on la préfère même dans bien des circonstances. On en donne une cuillerée , ou pure , ou mêlée , dans un verre d'eau , suivant les différentes maladies , plus ou moins violentes.

## ARTICLE X.

### *Eau odorante Germanique.*

Classe II.  
Eau odorante Germanique.

**J**E donne la maniere de faire cette Eau , une des plus aromatiques qu'il y ait pour servir de modèle à ceux qui voudront s'exercer sur des compositions semblables.

Commencez par infuser pendant huit jours , & dans deux pintes de vinaigre deux poignées de fleurs de lavande , autant de roses de Provins mondées , autant de roses sauvages , autant de fleurs de sureau. Pendant le temps de l'infusion , préparez une eau odorante simple comme il suit : vous



mettrez dans une Cucurbite de verre l'écorce de trois citrons , deux poignées de marjolaine , deux poignées de muguet , deux poignées de fleurs de lavande , vous verserez sur cela une chopine d'eau rose double , & environ une pinte d'eau de fontaine ; adaptez le Chapiteau à la Cucurbite , placez l'Alembic dans un bain de sable , ajoutez un Matras à son bec , & laissez les choses dans cette disposition pendant deux jours , après lesquels vous mettez le feu au fourneau , & vous distillerez à gouttes précipitées. Quand vous aurez retiré une pinte de Liqueur , cessez , & réservez cette eau simple & odorante pour l'usage suivant.

Classe II.  
Eau odorante  
de Germanique.

Prenez du serpolet , de la marjolaine , du basilic , du thym , de chacun une poignée , de la fleur de lavande , de la rose de Provins , du spic-nard , \* de l'origan , de chacun trois fortes pinces ; de l'Iris de Florence , & de la cannelle demi once de l'une comme de

\* Voyez le  
Dictionnaire  
cy-après.

Classe II.  
Eau odorante  
Germanique.

l'autre ; cloux de girofle , macis , storax calamite , benjoin , de chacun trois drachmes , du ladanum deux drachmes , de l'aspalathe demi once , de l'aloës hépatique ou zocotorin demi drachme ; mettez toutes ces drogues hachées , pilées , écrasées , dans une cruche de grès , ajoutez vos infusions de vinaigre , votre distillation d'eau odorante simple , & une pinte de vin muscat ; remuez-bien le tout , & laissez-le en digestion pendant quinze jours , après quoi vous verserez l'infusion dans une Cucurbite de verre assez grande pour laisser cinq à six doigts de vuide : adaptez le Chapiteau , placez l'Alembic monté & bien lutté au Bain de sable , luttez exactement le Matras au bec du Chapiteau , & commencez la distillation par un feu très-moderé d'abord , ensuite augmentez sa violence par degré. Il pourra se faire que le phlegme du vinaigre fortira le premier , en ce cas séparez-le comme inutile. Dès que



les esprits fortiront , ce que vous connoîtrez par leur subtilité aromatique ; vous adapterez le Récipient au bec de l'Alembic , & vous continuerez la distillation jusqu'à l'occurrence d'une pinte & demie ou environ ; séparez cette eau comme la plus spiritueuse , ce qui sortira pourra n'être pas mauvais ; vous en ferez l'usage qu'il vous plaira.

Classe II.  
Eau odorante  
Germanique.

Cette eau fort vantée dans la Pharmacopée d'Ausbourg , est pénétrante , incisive , admirable pour récréer les esprits vitaux , dissiper les maux de tête & réjouir le cœur ; je la croirois bonne contre le mauvais air , & de préservatif contre les vapeurs contagieuses.

Pharmacopœa Aug.  
Classis XV.  
de aqu.  
comp. vin.  
& acet.



---

 ARTICLE XI.
*Véritable Eau de Mille-fleurs.*

Classe II.  
Eau de Mil-  
le-fleurs.

J'EMPRUNTE la recette suivante de la Pharmacopée Royale de M. Charas ; elle m'a paru combinée avec tant d'intelligence, que j'ai crû devoir l'adopter sans changement.

On aura soin de distiller en son temps de la rosée, & d'en garder l'eau spiritueuse dans une bouteille bien bouchée : on aura soin aussi de faire ramasser au mois de Juin en un beau temps de la fiente de bœuf ou de vache, séchée d'elle-même dans les prés où ces animaux ont brouté l'herbe ; cette fiente contient en elle le premier principe des herbes que les bœufs ou les vaches ont mangé, mais elle en a perdu la faculté féminale ; son odeur alors approche en quelque sorte du musc, son usage aussi est assez connu..... \* On

\* J'ai fait infuser une grande quantité de fiente de



choisira en leur temps telles fleurs que l'on voudra distiller, & les ayant stratifiées dans une grande & large Cucurbite de verre, avec égale portion de cette fiente sèche pulvérisée, & en ayant arrosé chaque couche l'une après l'autre avec l'eau spiritueuse de rosée, & continué l'arrosement & la stratification jusqu'à ce que les matieres occupent environ la moitié de la Cucurbite; on la couvrira de son Chapiteau de verre, & l'ayant soigneusement luté, & luté de même un Récipient à son bec, on en fera la distillation à la seule chaleur du soleil d'été, jusqu'à ce que l'humidité soit à peu près toute distillée, puis environ minuit, ou du moins deux heures avant le lever du soleil, on délutera les vaisseaux; (le choix de ce temps-là étant absolument nécessaire, si l'on veut bien conserver la

vache bien odorante dans de l'eau de vie, & sans autre addition, après l'avoir distillé, & ensuite composé, filtré selon les Principes généraux de la premiere Partie, il s'est trouvé que j'avois une Liqueur à boire excellente & peu chere.

Classe II.  
Eau de Mil-  
le-fleurs.

bonne odeur de l'eau, ) & ayant en même temps apprêté de nouvelles fleurs, on y mettra le Chapiteau, & après l'avoir bien luté de même que le Récipient, on en fera la distillation au soleil, de même que la première fois; on continuera ensuite de déluter la nuit les vaisseaux, de cohober l'eau distillée sur de nouvelles fleurs, & d'en faire la distillation tant que l'eau soit parfaitement odorante. On doit faire en sorte que le Récipient & même le Chapiteau ne soient pas exposés aux rayons du soleil pendant la distillation, & qu'il n'y ait que la Cucurbite qui en soit échauffée; on couvrira même le Chapiteau d'un linge ployé en plusieurs doubles, qu'on trempera souvent dans de l'eau fraîche pour avancer la résolution des vapeurs qui s'élèveront des matières. La fiente de vache & l'esprit de rosée sont bien nécessaires à la première distillation des fleurs, mais non pas à celle que l'on fera après, & au



cas qu'il fût difficile d'avoir la chaleur du soleil assez forte pour ces distillations , comme il peut arriver dans plusieurs endroits éloignés du midi , on y employera le Bain de vapeurs..... On aura par ce moyen des eaux parfaitement odorantes , & dont une once fourni raplus de bonne odeur , que dix fois autant de celles qu'on distille par les voyes ordinaires.

Classe II.  
Eau de Mil-  
le-fleurs.

On pourroit se trouver embarrassé dès le commencement de cette recette, parce que je n'ai parlé dans aucun endroit de cette rosée : pour lever cet embarras , il faudra observer ce qui suit.

Distillation  
de la Rosée.

Vers la mi-printems quand les rosées sont abondantes , exposez pendant les nuits bien seraines , des plats , des bassins , & même des linges bien blancs , mais les plats valent mieux ; exposez , dis-je , ces vaisseaux à l'air pour recevoir la rosée qui tombe , & le matin avant le lever du soleil , versez cette

Distillation  
de la Rosée.

rosée dans des bouteilles propres. Quand vous en aurez une quantité suffisante, vous la transvaserez dans un Matras que vous scellerez hermétiquement, & vous l'y laisserez en digestion pendant quarante jours, après quoi vous la verserez dans une Cucurbite de verre, vous adapterez son Chapeau, & vous distillerez au Bain-marie; l'eau qui sortira la première fera la plus spiritueuse; vous ne retirerez que la moitié de ce que vous aurez mis dans la Cucurbite, de crainte de mêler le phlegme avec les esprits, & vous conserverez cette eau spiritueuse pour vos usages. Il seroit à souhaiter que vous puissiez en avoir assez pour l'employer dans toutes vos distillations, sur-tout dans celles de végétaux.





---

## A R T I C L E   X I I .

### *Des Huiles essentielles ou Quintessences.*

**J'**AI dit quelque part dans cet Ouvrage que les Quintessences de toute espèce étoient à si bon compte chez les Parfumeurs, qu'il étoit assez inutile de s'amuser à en faire soi-même ; cependant si par cet esprit même d'amusement on vouloit entreprendre ce travail, ou par d'autres bonnes raisons, je conseille avant toute chose de relire les Principes généraux concernant cette quatrième Partie, par ce moyen on fera plus en état de comprendre les détails dans lesquels nous allons entrer.

Classe III.  
Les Quintessences.

Pour extraire l'Huile essentielle, autrement dite la Quintessence de Lavande, emplissez de fleurs de Lavande sans être mondées les deux tiers d'une Cucurbite ; vous y ajouterez de l'eau

Huile essentielle de  
Lavande.

Classe III.  
Huile essen-  
tielle de La-  
vande.

commune jusqu'à ce qu'elle surnage de deux doigts ; adaptez à la Cucurbite un Chapiteau avec son Réfrigérant à gorge abaissée , & placez l'Alembic au feu ouvert , distillez au fort filet ; le phlegme & l'eau spiritueuse monteront en quantité , & l'huile essentielle dont la Lavande abonde considérablement, ne tardera pas à paroître dans le Matras ; vous la verrez surnager & vous la séparerez de la manière que nous avons dit dans les Principes généraux de la IV<sup>e</sup>. Partie. Dès que vous vous appercevrez qu'il ne tombe plus d'huile dans le Récipient , ou qu'il en tombe peu , ce qui arrive longtemps avant que le phlegme ne soit totalement sorti , alors vous finirez , & si vous avez besoin d'une quantité plus grande de Quintessence , vous commencerez sur nouveaux frais , avec cette différence que le phlegme & l'eau spiritueuse que vous aurez retirées de votre première opération peuvent servir dans la



seconde à la place de l'eau commune ; ceci est encore une regle générale.

Les vertus de cette huile essentielle sont fort nombreuses ; elle est estimée pour les maladies du cerveau , pour les vapeurs hystériques & pour l'épilepsie ; on en fait avaler dix ou douze gouttes dans quelque liqueur convenable ; on s'en sert pour aromatiser les sels urinaires dont les personnes sujettes aux vapeurs se servent habituellement ; non seulement elle fait mourir les vers , mais aussi les vermines & les insectes. Quatre ou cinq gouttes d'huile essentielle de Lavande dans une cuillerée de vin prise à jeun dissipent la migraine & fortifient l'estomach ; la même huile mêlée avec celle de Mille-pertuis & de Camomille , fait un excellent liniment pour les rhumatismes , la paralysie , les mouvemens convulsifs ; c'est ainsi que s'exprime Chomel sur les propriétés de l'huile essentielle de Lavande.

La Quintessence de Romarin se fait

Classe III.  
Huile essen-  
tielle de La-  
vande.  
Ses vertus.

Huile essen-  
tielle de Ro-  
marin.

Classe III.  
Huile essen-  
tielle de Ro-  
marin.

précisément comme celle dont nous venons de parler ; en un mot , c'est une règle générale pour toutes les plantes de cette espèce , comme le thym , la marjolaine , le serpolet , &c.

Les semen-  
ces chaudes.

Mais si vous voulez extraire la Quintessence des graines , comme celles d'anis , de fenouil , de coriandre , &c. Vous commencerez par bien piler leur semence , vous en emplirez la moitié d'une Cucurbite , & vous verserez de l'eau commune assez pour la faire sur-nager de deux doigts ; le reste de la distillation se fait comme celle de la Lavande.

Huile essen-  
tielle de  
Fleurs d'O-  
range.

L'huile essentielle de Fleurs d'Orange se tire encore par la même méthode ; on aura seulement soin d'ajouter aux fleurs des petites oranges vertes concassées , & l'écorce de quelques oranges ameres.

Quintessen-  
ce de fruits.

Pour extraire la Quintessence de citron , de cédras , & des autres fruits aromatiques , vous en prendrez les



zeites, vous en emplirez les deux tiers d'une Cucurbite, vous y ajouterez de l'eau commune jusqu'à ce qu'elle fur-  
nage, & vous distillerez au feu nud ;  
c'est encore la même opération, ainsi  
que pour les quintessences de Genié-  
vre, de Laurier, &c. On en prend les  
bayes, on les écrase, & on observe la  
méthode générale.

Classe III.  
Quintessence  
de fruits.

Quintessen-  
ce de Bayes.

La Quintessence de Cannelle devroit  
se tirer de même, mais soit que les  
Hollandois de qui nous recevons cette  
épice, en enleve la partie la plus aro-  
matique avant que de la débiter, com-  
me on les en soupçonne, soit que cette  
écorce rende naturellement peu d'hui-  
le, il est certain que par la méthode  
ordinaire on en tire très peu. Cette  
Quintessence a cela de particulier avec  
quelques autres encore, qu'au lieu de  
furnager, elle se précipite au fond du  
Récipient. Comme elle est d'un prix  
excessif quand on la fait à la maniere  
des végétaux, je conseillerois aux Ar-

Huile es-  
sentielle de  
Cannelle.

Classe III.  
Huile essen-  
tielle de  
Cannelle.

tistes de se contenter d'une forte teinture de cet aromate. Prenez une demi-livre de Cannelle , que vous réduirez en poudre impalpable ; mettez-la dans un Matras à très-long cou , versez sur cette poudre de l'esprit de vin , le plus rectifié fera le meilleur , versez-en assez pour qu'il couvre la poudre d'un bon doigt ; bouchez l'orifice du Matras avec un bouchon de liège recouvert de cire jaune , exposez votre Matras au soleil pendant un mois , ayant soin de le remuer fortement deux fois par jour ; le mois d'infusion écoulé , débouchez votre Matras , faisant grande attention de ne pas remuer le sédiment ; penchez le Matras , & versez par inclination le plus clair de votre teinture dans une phiole bien nette , le reste qui sera trouble pourra vous servir à d'autres usages.

Quintef-  
sence de Gi-  
rofle.

Le Girofle plus onctueux que la Cannelle donne son huile essentielle en plus grande abondance ; on peut la tirer  
comme



comme nous venons de le dire de la Cannelle par une forte teinture à l'esprit de vin, ou si l'on veut à la manière des végétaux. Prenez une livre de cloux de Girofle, pilez-les dans un mortier de marbre, jetez-les dans un bocal de verre, ajoutez quatre pintes d'eau commune, entre tiède & bouillante, bouchez exactement votre bocal avec un bouchon de liège, recouvert de cire jaune, placez-le à une chaleur plus que tempérée, faites durer l'infusion trois semaines ou un mois, versez alors ce qui est contenu dans le bocal, dans une Cucurbite de médiocre grandeur, adaptez-lui un Réfrigérant à gorge abaissée, & distillez au feu nud & au fort filet; la Quintessence sortira avec l'eau spiritueuse, mêlée de beaucoup de phlegme; mais comme elle est plus pesante que ces deux substances, vous la trouverez précipitée au fond du Réipient, vous la séparerez selon l'art, & vous la réserverez précieusement

Classe III.  
Quintessence  
de Girofle.

dans une phiole. Démontez ensuite votre Alembic, & versez dans la Cucurbite l'eau spiritueuse qui vous reste de votre séparation ; ajoutez une pinte d'eau commune, & recommencez la distillation ; vous retirerez encore quelque peu d'huile essentielle que vous joindrez à la précédente. Cette méthode peut servir pour la Cannelle, mais je préviens sur le succès ; il fera médiocre par le peu d'huile essentielle qu'on retirera. On peut encore tirer la Quintessence de Girofle *per descensum* ; consultez sur cela Messieurs Lemery, Charas, Malouin, Macquer. Je n'ai point parlé des propriétés médicales de toutes ces Quintessences, il suffit de savoir qu'elles sont les mêmes que celles des sujets d'où elles se tirent, mais dans un degré de perfection infiniment supérieur.

S'il arrive que les huiles essentielles soient troubles après la séparation, il suffira pour les clarifier de les exposer



au soleil pendant quelques heures, bouchées simplement d'un morceau de papier.

Classe III.  
Quintessence  
de Girofle.

On peut conclure de toutes ces méthodes qu'il est pénible & dispendieux d'extraire les huiles essentielles ; mais comme la plupart des Marchands sont sujets à les sophistiquer ; on ne feroit pas mal de les faire soi-même ; à moins qu'on n'en ait ni le loisir ni les moyens ; j'appelle moyens la difficulté de trouver en assez grande quantité & qualité, les sujets sur lesquels on voudroit travailler, comme les Cédras, la fleur de Romarin, & même la fleur d'Orange, qui n'est rien moins que commune & à bon marché dans certains pays.

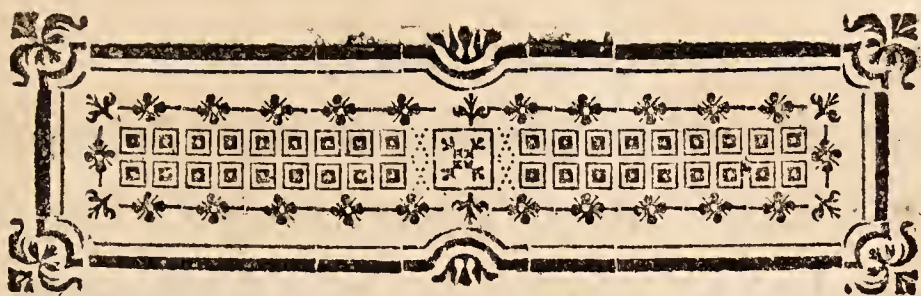
J'allois finir cet ouvrage de pur amusement, quand j'ai fait une réflexion qui m'a engagée de l'étendre encore ; il s'en faut bien que j'aye parlé de toutes les Liqueurs & de toutes les eaux de senteurs connues ; j'en ai déjà donné la raison, j'ai voulu me rendre utile

Classe III.  
Quintessence  
de Girofle.

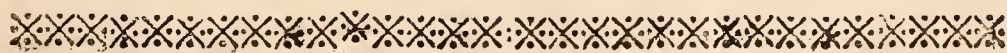
sans priver personne du plaisir d'être créateur. Pour mettre tout le monde à portée de le devenir, j'ai jugé qu'un petit Dictionnaire qui renfermeroit l'Histoire naturelle abrégée de toutes les substances aromatiques, seroit non seulement d'une grande commodité, mais encore nécessaire aux Artistes ingénieux, & même intéressant pour toutes sortes de personnes; c'est ce petit Dictionnaire que je présente ici, auquel j'ajouterai un Vocabulaire de mots qui ne sont point d'usage, & de termes de l'Art inconnus à d'autres qu'aux Artistes; ce sera comme un Supplément & une explication de ce qu'il peut y avoir d'obscur dans cet Ouvrage.







SUPPLEMENT  
A LA CHYMIE  
DU GOUT ET DE L'ODORAT,  
EN FORME DE  
DICTIONNAIRE.



A B.



BRICOTIER , arbre fruitier trop connu pour mériter une description ; nous observerons la même conduite dans des cas semblables. Quoique le fruit de cet arbre ne soit que médiocrement odorant , nous le rangeons cependant parmi les substances aromatiques , parce qu'il peut servir à

faire de très - bonnes compositions ; cette raison nous déterminera encore à placer ici quelques autres plantes , racines , baumes , bitumes , fucs , quoiqu'ils ne foyent que peu odorants.

Les noyaux ou amandes d'Abricots servent de base au Ratafiat qui porte ce nom.

ABSYNTHE , nous en avons parlé amplement dans son article. Voyez page 124. Part. II. art. XIII.

ACHE , il y a de trois sortes d'ache ; l'ache proprement dit , dont le Céleri est une variété , voyez page 118. Part. II. art. XI. l'ache de montagne , autrement appelée Livesche , voyez au mot Leveche , & l'ache d'eau , autrement appelé Berle : cette plante vient naturellement dans les lieux humides , le long des ruisseaux & des fontaines ; il y en a de deux sortes , la grande & la petite ; on se sert indistinctement de l'une pour l'autre. Cette plante est anti-scorbutique ; on l'employe avec



succès dans les rétentions d'urine , obstructions , scorbut , & autres maladies chroniques.

ACORUS, racine aromatique ; c'est celle d'une plante dont les feuilles sont assez semblables à celles de l'iris ; cette racine se trouve presque toujours à fleur de terre ; elle est de la grosseur du petit doigt , pleine de petits filamens , légère , noueuse , de couleur blanche tirant sur le rouge , d'un goût piquant & assez amere ; elle croît originairement dans la Lithuanie & dans la Tartarie ; comme elle est fort sujette à être vermoulue , il faut y prendre garde , & la choisir nouvelle , bien nourrie , & d'une couleur vive.

ALOES, suc aromatique d'une plante qui porte le même nom ; ce suc est de trois sortes : 1<sup>o</sup>. l'Aloës de Zocotora , Isle de la mer Rouge où cette plante croît ; c'est le meilleur de tous ; il est roux , gras , pur , luisant , fort amere , friable , facile à dissoudre , & très-aro-

matique. 2°. L'Aloës nommé hépatique , parce qu'il ressemble au foye , n'est ni aussi pur , ni aussi aromatique que le précédent , on peut cependant l'employer à son défaut. 3°. L'Aloës caballin , qui ne sert que pour les chevaux. L'Aloës est, dit-on, très-contraire aux personnes qui sont sujettes à avoir des vapeurs , mais il fait du bien à celles qui sont sujettes aux humeurs visqueuses , phlegmatiques & pituiteuses.

AMANDE , tous les fruits à noyaux ont une amande , ce n'est point de celle-là dont nous voulons parler ici ; l'amande proprement dite est de deux espèces , l'amande douce qui n'a aucune odeur , par conséquent inutile à nos Artistes , & l'amande amère , qui sert de base au macaroni , & dont on peut se servir pour essayer de nouvelles combinaisons ; il faut les choisir grosses , fraîches , & bien prendre garde qu'elles ne sentent le rance , défaut ordinaire



de celles qui ne sont pas nouvelles ; il faut encore prendre garde de ne pas confondre l'amande amere avec le noyau de Pêche , auquel elle ressemble assez ; celui-ci est plus petit , plus plat , & plus ridé ; il est purgatif.

AMBRE , bitume aromatique , on en connoît de deux espèces , l'ambre gris & l'ambre jaune ; ce dernier ayant assez peu d'odeur est rarement employé : l'ambre gris , si célèbre par l'excellence de son parfum , est très-peu connu du côté de son origine ; ce que les Naturalistes en ont dit est peu satisfaisant : on le trouve en mer , voilà ce qu'il y a de constant ; mais comment s'y trouve-t-il ? On ne donne sur cela que des conjectures très-vagues.

On distingue trois sortes d'ambre gris ; le meilleur & le plus rare vient de l'Isle de Ceylan , il est d'un gris marbré , quelquefois de rouge , quelquefois de jaune ; son odeur est fort pénétrante. Le second nous vient de

Zechra , sur les côtes de l'Arabie heureuse ; on en trouve , mais assez rarement , sur quelques côtes de France ; il est de couleur cendrée , un peu pâle , tacheté de noir ; on voudroit le faire passer pour le meilleur , il est bon , mais il s'en faut bien qu'il soit aussi aromatique que celui de Ceylan. On appelle la troisième espèce ambre renardé , il est noir , c'est le moins bon de tous ; en général l'ambre gris pour être de bonne qualité doit être cendré ou blanchâtre , léger , pur , piquée avec la pointe d'une éguille un peu chaude , il doit rendre une liqueur onctueuse , très-odorante & très-suave. L'ambre noir , ou totalement blanc , doit être rejeté , aussi bien que celui que l'on contrefait avec le musc & le bois d'aloës , vous connoîtrez cette fabrication en le pétrissant entre vos doigts ; s'il s'amollit comme de la cire , il est faux. Pour réduire l'ambre gris en essence , Glafer dit qu'il en faut prendre deux



drachmes , & un scrupule de musc du Levant ; il faut les réduire en poudre , les mettre dans un Matras , verser sur ce mélange quatre onces d'esprit de vin du meilleur , bien boucher le vaisseau , & le laisser en digestion pendant huit jours , au bout desquels il faut verser par inclination dans une phiole de crystal ce qu'il y aura de plus limpide ; ce sera l'essence que vous desirez. Elle se congèle fort aisément , mais elle redevient liquide avec une égale facilité ; il suffit pour cet effet de l'exposer à la plus petite chaleur. On dit que l'essence d'ambre gris est un excellent confortatif.

AMMI , nous avons parlé de cette plante , mais un peu trop succinctement ; sa tige est assez haute ; elle pousse plusieurs rameaux en forme de parasol qui se terminent par de petites fleurs blanches qui deviennent une semence presque ronde , un peu longue , assez menue , & approchant des grains de

fable ; c'est cette semence qu'il faut employer , parce qu'elle est aromatique. Le meilleur Ammi vient du Levant de l'Isle de Crète , son goût tient de l'origan & du thym.

AMMOMUM , on donne ce nom à deux choses qu'il faut bien distinguer , & qui sont toutes différentes ; à un fruit & à une plante ; l'ammomum en grappe est un fruit qui nous vient des grandes Indes ; cette grappe porte deux pouces de long ou environ , elle est fort ferrée , composée de grains attachés le long d'une espèce de nerf qu'elle entoure jusqu'à son extrémité , chaque fruit est une sorte de gouffe triangulaire dont les angles sont arrondis & terminés vers le sommet par un bouton ; ce fruit est partagé en trois cellules , remplies de semences pressées les unes contre les autres , d'un rouge bien foncé & très-aromatiques. Pour les avoir bonnes ces semences , il faut les choisir hautes en couleur , pesantes , d'une odeur



pénétrante. Celles qui sont noires , ridées , légères , ne valent rien. L'ammomum est apéritif , cordial , propre à ranimer un sang trop ralenti , & à réparer les esprits dissipés. L'ammomum plante est appelé Sizon , voyez son article ci-après.

ANETH , plante carminative qui vient dans les champs & dans les prés sans aucun soin ; quand on la cultive dans les jardins elle est beaucoup meilleure , ses feuilles ressemblent à celles du fenouil , dont elle a d'ailleurs toutes les propriétés.

ANGÉLIQUE , voyez l'art. XII. page 121.

ANIS , voyez l'art. IX. page 105.

ASPALATH , bois aromatique que fournit un petit arbre épineux ; ce bois est massif , pesant , oleagineux , de couleur pourpre & tacheté , à cela près , fort semblable au bois d'aloës. On connoît jusqu'à quatre sortes d'aspalath : le premier a l'écorce couleur de cen-

dre , & le bois pourpre ; le second est couleur de buis ; le troisiéme est blanc avec un petit lit de couleur citrine ; enfin le quatriéme est rouge , c'est le *lignum Rhodium* , autrement dit bois de Rose. La premiere espèce d'Aspalath est fort rare , je crois qu'elle nous vient du Levant par Marseille ; les autres espèces sont plus communes.

AULNÉE, ou ENULA CAMPANA, cette plante dont la racine est aromatique , a ses feuilles semblables à celles du bouillon blanc mâle , un peu plus longues cependant , & un peu plus rudes ; Dioscoride dit qu'il y a des endroits où elle ne jette point de tige , sa racine est blanchâtre tirant sur le roux , fort odorante , sur-tout quand elle est d'une certaine grosseur ; elle croît dans les montagnes ; elle se plaît dans les lieux secs & à l'ombre ; on cueille sa racine en été , & l'ayant mise par morceaux , on la fait sécher ; le reste de la plante ne peut point nous servir.



## B.

BADIANE, voyez l'article IX. pag. 108.

BASILIQUE, petite plante qui embaume par son parfum; il y en a de plusieurs espèces, & quoique toutes aromatiques, le choix cependant n'en est point indifférent; je conseillerois à nos Artistes de se déterminer pour la petite espèce, qui sent tantôt le cloux de girofle, & tantôt le citron; on tire de celle-la, par la méthode que nous avons enseigné, une huile essentielle admirable: toute la plante est céphalique.

BAUME, résine aromatique, nous n'entendons parler ici que du baume naturel, les préparations Galéniques auxquelles on donne ce nom, n'étant point de notre ressort; il y a quatre sortes de Baumes très-célèbres.

1<sup>o</sup>. Baume d'Egypte, de Judée, de la

Mecque ainsi nommé du lieu où il croît ; Baume blanc, vrai Baume ; c'est le Baume par excellence , aussi est-il extrêmement rare. L'arbrisseau qui distille cette résine précieuse , ne croît jamais plus haut que quatre à cinq pieds ; ses feuilles ressemblent à celles de la Rue , mais beaucoup plus blanchâtres ; elles tombent tous les ans au mois de Décembre & reviennent vers le milieu du Printemps ; ses fleurs sont semblables à celles du petit Jasmin , après lesquelles vient une petite graine aromatique dont nous parlerons ci-après ; c'est le Carpo-Balsamum. Le Grand Seigneur est si jaloux de la production de cet arbrisseau , qu'il s'en est réservé à lui seul la possession & la culture ; il y a des Janissaires nommés pour la garde des Jardins où on le cultive , & ce n'est que par leur moyen que l'on peut avoir de ce Baume , encore cela est-il assez difficile , tout est réservé pour la Hauteffé , qui en fait des présens aux  
Têtes



Têtes couronnées & aux Ambassadeurs.

2<sup>o</sup>. Baume du Pérou : il coule d'un arbre assez semblable au Myrthe ; il y en a de trois sortes , le plus commun est d'un rouge foncé , noirâtre , & d'une odeur très-agréable ; on l'appelle Baume de lotion , parce qu'il se tire par la « coction des branches de ces arbrisseaux dans l'eau commune , sur laquelle ( après l'ébullition d'une certaine durée ) nage une graisse noirâtre , ou liqueur huileuse , qui se sépare aisément » ; c'est le Baume noir du Pérou. La deuxième espèce est appelée le Baume sec , dur , ou en coque , il distille des branches taillées de ces arbrisseaux ; on le recueille dans des Cocos que l'on a vuïdé auparavant : on les suspend ensuite au soleil , au moyen de quoi le suc résineux ayant évaporé tout ce qu'il pouvoit contenir d'aqueux , reste dur & sec. Ce Baume est moins rouge que le précédent , mais

Chomel ,  
tome II.  
Plant. Astr.

il en a toutes les propriétés & l'odeur.

La troisième espèce est plus rare, sa couleur est blanche & on l'appelle Baume blanc ; il coule de l'incision qu'on fait à l'écorce du tronc & des plus grosses branches ; il est liquide, fort odorant, & approche de la couleur & des vertus du véritable Baume blanc de Judée.

3°. Baume de Tolu, ou de Carthagine dans l'Amérique méridionale ; il coule d'une espèce de Pin dont les feuilles ressemblent à celles du Caroubbier ; ce Baume tire sur le rouge un peu doré, en consistance de fyrop, gluant & adhérent, de saveur douce & agréable, d'une odeur qui approche de celle du citron ; c'est le plus supportable de tous les Baumes pour être pris intérieurement.

4°. Baume de Copahu, son odeur est forte, mais peu agréable ; voilà une raison plus que suffisante pour ne point nous y arrêter.



Il y a encore une autre espèce de Réfine qu'on pourroit appeller Baume du Canada ; il croît dans cette partie de l'Amérique septentrionale ; son odeur n'est pas désagréable , j'y trouve quelque chose qui approche de l'odeur du Baume de Tolu ; un Artiste intelligent pourroit en tirer parti : tous les Baumes en général ont de grandes vertus ; il faut lire sur cela ce qu'en ont écrit les bons Auteurs , ils sont en assez bon nombre.

BAUME, plante aromatique. Voyez MENTHE.

BDELLIUM, gomme résine ; il y en a de deux sortes , celui qui vient de l'Arabie , & celui qui vient des Indes , celui-ci âcre , plein d'ordure , noirâtre , formé en gros pains , ne peut être d'aucun usage pour nous étant d'une odeur désagréable : le premier que l'on nous apporte du Levant en belles larmes , pures , claires , odorantes , peut faire un très-bon effet dans quelques combinaisons.

BENJOIN , gomme résinée , il en est peu d'aussi aromatique : on nous l'apporte de l'Isle de Sumatra & de Siam dans les Indes orientales , où elle découle d'un arbre prodigieusement haut ; il y a trois sortes de Benjoin. 1°. Benjoin amygdaloïdes , parce qu'il ressemble à des amandes rompues ; c'est une larme rougeâtre , pure , claire , d'une odeur très-agréable : quand on la brûle elle rend une fumée aromatique qui sent le bois d'Aloës ; cette espèce de Benjoin passe constamment pour être la meilleure.

2°. Benjoin de Boninas , c'est le nom que lui donne les habitans de Sumatra ; il est de couleur noire & très-odoriférant , cependant il n'approche pas de la bonté du précédent ; on le recueille sur les jeunes arbres qui distillent le Benjoin.

3°. Le Benjoin de la troisième espèce est noir comme celui dont nous venons de parler , mais il s'en faut bien



qu'il soit aussi aromatique ; c'est le moindre de tous ; on le vend chez les Droguistes en masse grenue.

BÉTOINE, plante fort commune & odorante ; elle se trouve par-tout ; on l'employe fréquemment à cause de ses vertus ; elle est diurétique , céphalique , vulnérable.

BÉZOARD, pierre ou plutôt calcule aromatique qui se trouve dans l'estomach d'un animal originaire de Perse & des Indes orientales ; cet animal , disent les voyageurs , ressemble en partie au Cerf, & en partie au Bouc, son poil est roux, il est appelé *Bézoard* par les Indiens.

Le Bézoard est de différentes couleurs , relativement au tempérament de l'animal qui le produit ; il s'en trouve de ternes , de pâles , de tannés , &c. Pour être d'une bonté non équivoque , il doit être de couleur noire ou verdâtre , formé par des couches déliées & en grand nombre , polies & faciles à

enlever , après quoi vers le centre de la pierre on doit trouver de la paille , du fable , ou quelque corps étranger qui servent comme de noyau & de premier principe à la formation de cette espèce de calcule. Pour connoître si le Bézoard n'est point falsifié , il faut le frotter avec de l'eau de chaux , s'il jaunit , c'est un signe qu'il est vrai & non contrefait ; pour deuxième épreuve , il faut frotter une feuille de papier avec de la craye , ou du blanc de ceruse , ensuite on passe le Bézoard sur cette feuille , s'il y laisse des traces verdâtres il est bon , sans quoi il est falsifié.

Il y a un autre Bézoard qu'on appelle occidental , parce qu'il vient de l'Amérique , mais il n'est pas à beaucoup près aussi bon que le précédent , quoique produit comme l'autre , & même par un animal tout-à-fait semblable , à peine est-il odorant ; le Bézoard est cardiaque , fudorifique , il résiste au venin.



BIGARADE , Orange amere fort commune , fort connue , & fort aromatique ; ses fleurs , ses zestes sont employés utilement. Voyez l'article VII. page 97.

BOIS ODORANS, il y en a de bien des fortes ; Bois d'Aloës , l'arbre qui distille le suc aromatique d'Aloës , dont nous avons parlé plus haut , vient dans plusieurs endroits des Indes orientales , son bois est fort odorant , mais il faut sçavoir le choisir ; celui qui se trouve immédiatement sous l'écorce , a quelque odeur il est vrai , mais il est plus propre à être travaillé qu'à servir de parfum , aussi les Indiens l'employent-ils à faire des armes , parce qu'il est fort dur & fort ferré ; le cœur de l'arbre est proprement le Bois d'Aloës dont nous voulons parler ici , il est brun , résineux , il brule comme une chandelle , & sa résine exhale une odeur très-agréable ; il est cordial , céphalique , très-propre à fortifier le cerveau , à réveil-

ler les esprits , & à ranimer le sang.

Bois de Baume , il s'en trouve quelquefois qui a assez d'odeur , c'est le Xilo-Balsamum des Droguistes , ou les branches de l'arbre qui distille le Baume dont nous avons parlé plus haut.

BOIS DE CANNELLE. Voyez SASSAFRAS.

Il y a encore d'autres bois aromatiques , comme les Bois de Laurier , de Romarin , de Rose , de sainte Lucie , &c. dont on peut tirer un très-bon parti , mais ils sont trop connus pour qu'il soit besoin de nous y arrêter.

BOUILLON BLANC , plante commune & sauvage , elle est de plusieurs espèces ; il n'y a que celle qui porte une tige haute , une fleur jaune , & d'une odeur fort douce & fort agréable qui puisse servir , encore la tige , les feuilles & la racine ne sentant rien , ne peuvent par conséquent point nous servir.



## C.

CACAO , fruit composé de soixante à quatre-vingt amandes singulièrement arrangées. Son odeur n'est pas bien remarquable , mais par sa faveur grasse & onctueuse , il fait la base du Chocolat. Plusieurs sortes d'arbres portent le Cacao , le Cacahuaquahuilt , le Xuchicacahuaquahuilt , & le Tlacacahuaquahuilt ; ils viennent tous dans l'Amérique , sur-tout au Mexique. La différence des arbres fait qu'il y a différentes espèces de Cacao , entre autres le gros & le petit Caraque , ainsi nommés de la province de Nicaragua , où ils croissent tous deux ; il vient aussi du Cacao dans l'Isle Saint Domingue. Quand il est gros il est passablement bon , mais quand il est petit , il ne vaut rien du tout.

CACHOU , fucs préparés en forme de pâte dure , sèche , noirâtre , que

l'on nous apporte du Japon ; les Européens ne sont pas trop d'accord sur ce qui entre dans la composition de cette pâte ; les uns veulent que ce soit les sucs combinés d'un fruit nommé Areca, & de l'écorce d'un arbre épineux appelé Catechu par les Japponois ; les autres soutiennent que c'est un extrait de la Réglisse des Indes , du Calamus aromaticus , & de l'Areca ; quand on mâche le Cachou , on sent d'abord une faveur amère & même austère , qui change & devient enfin très-douce & très-agréable.

On nous apporte aussi des Indes occidentales un autre Cachou , qu'on est obligé de préparer en Europe , en y mêlant des aromates & du sucre , & que l'on forme en dragées ; préparé de cette sorte , il est fort bon dans les indigestions , dans les foiblesses d'estomach , & pour corriger la mauvaise haleine. Les personnes sujettes aux rapports aigres , aux crudités & aux vents,



peuvent s'en servir avec confiance ; on en prend quatre , six , jusqu'à douze grains.

CALAMENT , plante aromatique. Ses feuilles sont rondes , un peu pointues , d'un vert pâle , quelquefois tacheté de blanc. Ses fleurs sont petites , presque semblables à celles du Romarin , & sortent de divers endroits de la tige ; cette tige jette quantité de rejettons en commençant depuis la racine. Il se trouve assez ordinairement dans les bois taillis , & le long des avenues un peu découvertes. Celui qui vient sur les montagnes du Languedoc & des autres provinces méridionales de la France , est sans contredit le meilleur de tous ; il est d'une saveur pénétrante , & d'une odeur forte & aromatique ; toute la plante , à l'exception de la racine , peut servir , mais sur-tout les fleurs & les feuilles , qu'il faut sécher pour s'en servir au besoin : cette plante est très-céphalique.

**CALAMUS AROMATICUS**, canne ou roseau aromatique ; on nous l'apporte des Indes , & il se vend à Marseille dans des petites boîtes faites exprès. Comme il est fort rare , cher par conséquent , les Droguistes lui substituent un roseau qu'ils ont l'art de rendre aromatique , mais auquel ils ne peuvent point donner les propriétés de la véritable canne odorante ; voilà pourquoi, de crainte d'être trompé , on se sert plus volontiers de l'Acorus dont nous avons parlé dans son lieu ; cette racine a toutes les vertus & l'odeur du véritable Calamus aromaticus.

**CAMOMILLE** , plante médiocrement odorante ; il y en a de plusieurs espèces , mais il n'y en a qu'une dont on puisse se servir , c'est celle qui vient dans les bleds , dont la fleur est jaune en dedans & les feuilles blanches en dehors , disposées en rayons.

**CANNELLE**. Voyez l'art. V. page 84.



**CANNELLE BLANCHE** , écorce aromatique produite par un arbre fort commun dans les Isles saint Domingue & Madagascar : cette écorce est plus épaisse que la Cannelle ordinaire , d'un blanc sale ou cendré ; elle a l'odeur de la Muscade ; sa saveur est très-acre & très-piquante ; on l'emploie avec succès dans les maladies scorbutiques.

**CAPILLAIRE** : il est de différentes espèces fort connues & peu rares , pas même celui de Canada , qui est le meilleur & le plus odorant de tous.

**CARDAMOMUM** , Malaguettes ou Graine de Paradis , c'est une graine odorante , & d'une saveur piquante comme le Poivre ; cette graine se trouve dans des gouffes en forme de figue : il y a trois sortes de Cardamomum , le grand , le moyen , & le petit ; celui-ci est préférable aux deux autres , en goût , en odeur , & en vertu ; les Cardamomum de toute espèce croissent dans les Indes Orientales , à Calecut , à Malabar , & à Java.

CARPO-BALSAMUM, c'est le fruit de l'arbre qui distille le Baume de la Mecque ; ce fruit est tout-à-fait semblable à celui du Térébinthe , tant en grosseur , qu'en figure , & en couleur ; il est attaché à l'arbre par un petit calice recouvert d'une membrane rougeâtre , qui renferme plusieurs autres tuniques plus épaisses , sous laquelle est contenue la semence pleine d'un suc jaune & mielleux , dont le goût est un peu amer, son odeur est fort agréable ; elle approche beaucoup du vrai Baume.

CARVI. Voyez l'art. VIII. Part. III. page 201.

CARYOPHILLATA , racine aromatique d'une plante qui vient dans les bois humides ; il faut l'arracher sur la fin du mois de Mars , pour lors cette racine est d'une odeur fort agréable , elle sent le clou de Girofle , ce qui lui a fait donner le nom qu'elle porte ; on la nomme aussi Herbe benite , à cause de ses excellentes vertus , elle est fébrifuge , cardiaque , & céphalique.



CASSIA LIGNEA. Voyez article V.

Part. II. pag. 87.

CÉDRAS. Voyez art. VI. Part. II.  
pag. 95.

CÉLERI. Voyez art. XI. Part. II.  
page 118.

CERISES, il y a des Cerises de mille fortes ; ce fruit n'a pas un parfum bien sensible , mais il est employé avec le plus grand succès par les Artistes intelligens ; voyez les différens endroits où il en est parlé dans le corps de cet Ouvrage , entre autre l'art. I. de la III<sup>e</sup>. Partie , pages 181 , 182 , &c.

CHAMÆDRIS ; la Germandrée ; petite plante dont les fleurs sont médiocrement aromatiques ; elle croît en divers lieux , dans les bois , dans les plaines , & sur les montagnes ; celle qui croît sur les hauteurs est préférable à celle qui vient dans les bas ; ses tiges sont fort petites , ses feuilles assez longues , & échancrées comme celles du Chêne , c'est pour cela qu'on l'appelle

aussi Chenette ou Quercula ; cette plante est fébrifuge.

CHEVREFEUILLE , arbrisseau très-commun dans les bois , on le cultive aussi dans les Jardins ; on en fait des berceaux & des allées ; on en orne les parterres ; sa fleur est odorante.

CITRON. Voyez l'art. VI. Part. II. page 92.

CIVETTE , espèce de chat sauvage fort commun au Royaume d'Iffiny en Guinée ; on en tire un parfum très-agréable , qu'on nomme Civette , du nom de l'animal qui le produit. La poche ou receptacle de ce parfum est situé au-dessous de l'anüs , sa capacité peut contenir un petit œuf de poule ; cette poche est composée de deux tuniques , entre lesquelles sont placées plusieurs glandes qui contiennent la liqueur odorante ; il faut la choisir grasse , épaisse , noirâtre , d'odeur suave & assez semblable à celle du Musc.

COING. V. l'art. V. Part. III. p. 194.

CORIANDRE ,



**CORIANBRE**, plante connue dont la graine est odorante.

**COSTUS**, racine aromatique ; il en vient en différentes parties du monde , à la Chine , aux Indes , en Syrie , &c. ce qui fait qu'on lui trouve quelque différence , relativement à la température du climat & du sol qui la produit. Cette racine est assez épaisse , bien nourrie , de la grosseur du pouce ou environ , d'une couleur blanche tirant un peu sur celle du Buis. Les Marchands Droguistes vendent sous le nom de Costus une écorce d'arbre dont l'odeur approche fort du Costus véritable ; cette écorce est grise , raboteuse , pleine de fissures en dehors , un peu plus épaisse que la Cannelle , à qui elle ressemble assez pour la forme ; c'est le Costus corticosus.

**CUBEBS**, espèce de Poivre plus doux & plus aromatique que le poivre ordinaire , auquel il ressemble assez par sa graine ronde & par sa couleur noire.

C'est, dit Scroder, le fruit d'un arbre qui a beaucoup l'air d'un Pommier, mais dont les feuilles ont plus de rapport à celles du Poivre, un peu plus étroites cependant; ce fruit vient en forme de grappe; les Cubebes fortifient le cœur & l'estomach; elles aident à la digestion, excitent la salive; on peut s'en servir au lieu de Cachou, pour rendre l'haleine douce & agréable; on le prend sans préparation, depuis quatre jusqu'à huit ou dix grains.

CUMIN, voyez l'art. VIII. Partie III. page 201.

## D.

### D A.

DAUCUS, carotte sauvage très-commune dans les prés; celle qui vient dans l'Isle de Candie, & qu'on nomme par cette raison Daucus creticus, est infiniment meilleure que la nôtre; sa tige est haute environ de deux pieds,



sa fleur en parasol est blanche , sa graine de même , mais forte , velue , de bonne odeur quand on la mâche ; elle est carminative.

DICTAMME. Voyez FRAXINELLE.

DICTAMME DE CRÈTE , cette plante porte le même nom que la précédente ; elle est cependant bien différente , quoiqu'originale de l'Île de Candie , comme son nom le porte ; elle est devenue depuis quelque temps fort commune en France , c'est une espèce d'Origanos , il ne faut se servir que de la fleur & de la feuille : la tige & la racine n'ayant point d'odeur , ne peuvent par conséquent être d'aucun usage pour nous.

## E.

E G.

EGLANTIER , rosier sauvage , ou Rose de chien ; cet arbrisseau est extrêmement commun dans tous les pays ;

Y ij

sa fleur est purgative comme celle des autres Rosiers , mais elle est un peu plus astringente.

ENCENS , résine aromatique qui découle d'un arbre qui vient en Arabie , & que l'on ne connoît point en Europe. On fait une incision au tronc de l'arbre , par ce moyen le parfum en question distille en abondance , il tombe en larmes ; le premier est le plus précieux , on l'appelle Encens mâle ou Oliban : celui qui coule ensuite est appelé Encens femelle , il n'est pas si fin que le précédent. L'Encens mâle est blanc tirant sur le jaune , rond , semblable à des gouttes & gras en dedans ; l'Encens femelle est une gomme plus résineuse , plus molle , plus jaune , & qui s'enflamme plus aisément. L'Encens de l'une & de l'autre espèce, est un vulnéraire détersif.

ESTRAGON , plante potagere fort odorante , très-commune , & très-con-  
nue.



## F.

**FENOUILLE** , on ſçait combien la graine de cette plante eſt odorante , on ne connoît pas moins ſes vertus , c'eſt une des quatre ſemences chaudes majeures.

**FRAISE** , ce fruit eſt d'un grand ſecours dans la compoſition des Ratafiats à fruits rouges.

**FRAMBOISE** , ſon parfum eſt admirable , ainſi que la Fraiſe ; elle ſert à la compoſition des Ratafiats domeſtiques, mais comme elle eſt plus haute en odeur , elle ſert auſſi davantage.

**FRAXINELLE** , plante réſineuſe & aromatique, ſa tige jette pluſieurs branches , ſa feuille reſſemble à celle du Frêne ; ſa fleur eſt blanche tirant ſur le rouge ; la tranſpiration de cette plante eſt prodigieuſe , on peut ſ'en convaincre par l'expérience ſuivante : prenez dans un temps ſec & ſerein une bougie

allumée , approchez-la à quelque distance de la plante , aussitôt elle prendra feu , & jettera une flamme haute & brillante ; quand on fait l'expérience pendant la nuit , elle paroît avec plus d'avantage. Les fleurs & les feuilles de cette plante prises comme du Thé , soulagent les personnes sujettes aux vapeurs.

## G.

### G A.

**GALANGA** , racine aromatique ; elle est de deux sortes , le grand & le petit Galanga , le petit est le meilleur , on nous l'apporte de la Chine ; c'est une racine menue , noueuse , rougeâtre en dedans & en dehors ; elle abonde en sel âcre , & en huile aromatique , d'un goût piquant comme le Poivre ; elle est bonne dans les maladies qui procèdent de cause froide.

**GANS NOTRE DAME** ou **L'AN-**



CHOLIE , plante odorante ; ses feuilles sont de moyenne grandeur ; elles tiennent entre celles de la Violette & du Bouillon blanc , auxquelles elles ressemblent encore mieux par leur villosité ; sa tige est anguleuse , de la hauteur de deux pieds , de laquelle partent plusieurs rameaux , sa fleur est rouge tirant sur le blanc ; elle est odorante ; ses racines ressemblent à celles de l'Elebore noir ; son odeur approche de celle de la Cannelle ; elle se plaît dans les lieux humides & marécageux. Un gros de racine en poudre prise dans un verre de vin appaise la colique néphrétique ; la teinture des fleurs , tirée à l'esprit de vin , est excellente pour nettoyer la bouche & raffermir les gencives ; toute la plante est apéritive.

GENIÈVRE , consultez l'article X. page 112. Partie II.

GINGEMBRE , épice ; c'est une racine qu'on nous apporte des Indes & du nouveau monde ; il faut la choisir

blanche, grosse, nouvelle, & prendre garde qu'elle ne soit vermoulue ; elle est piquante comme le Poivre, mais plus douce.

GIROFLE, épice. Voyez page 172. n° IX. Part. III.

GIROFLIER, jaune ou violet ; cette plante si connue par la bonne odeur de sa fleur, est hystérique & céphalique ; on peut tirer un très-bon parti de son parfum.

GOMME, suc visqueux & odorant qui coule de certains arbres ; il y a un grand nombre d'espèces de Gommès, nous ne parlerons ici que de celles qui sont aromatiques.

1°. Gomme animée, elle ressemble au premier coup d'œil à l'ambre jaune ; on en trouve de deux fortes dans nos boutiques, celle qui vient d'Orient, & qui est très-rare, & celle qui vient du nouveau Monde beaucoup plus commune : plusieurs la confondent avec la Gomme Elemi, il n'y a point de



mal à cette erreur, elles ont toutes deux les mêmes propriétés.

2°. Gomme Elemi, il y a encore bien du choix dans cette espèce de Gomme : celle que l'on vend d'ordinaire chez les Droguistes, & qui ressemble à la poix de Bourgogne, n'est qu'une espèce de galipot de nulle valeur ; la vraie Gomme Elemi nous est apportée d'Ethiopie en gros morceaux longs enveloppés de feuilles ; elle est blanche tirant un peu sur le verd, plutôt molle que dure, d'une odeur agréable ; au défaut de la Gomme Elemi qui nous vient d'Ethiopie, on peut employer celle qui nous est apportée de la nouvelle Espagne, elle est au moins aussi bonne, & elles se ressemblent beaucoup.

3°. Gomme Copal, résine dure, jaune, & dont l'odeur approche de celle de l'Encens.

4°. Gomme Tacamacha, elle est odorante, rougeâtre, entremêlée de veines blanches ; elle découle d'un

arbre qui ressemble assez au Peuplier ; il croît dans les Indes Occidentales & à Madagascar.

## H.

HYSSOPE , plante aromatique commune dans les Jardins ; on en tire une huile essentielle fort odorante ; toute la plante est céphalique.

## I.

J A. I M.

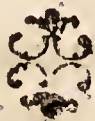
JASMIN , arbrisseau rampant , dont la fleur est aussi connue, qu'elle est suave & aromatique. C'est une des productions du regne végétale , que l'on peut employer avec le plus de succès dans nos opérations , mais il faut pour cela un peu d'expérience.

IMPÉRATOIRE ou BENJOIN FRANÇOIS , espèce d'Angélique ; elle pousse une tige haute de trois , quela



quefois de quatre pieds ; ses feuilles ressemblent à celles du Panais sauvage ; sa graine est odorante , mais l'odeur de sa racine est supérieure , aussi n'y a-t-il qu'elle que l'on doive employer ; elle est singulièrement bonne pour expulser les vents de l'estomach , & pour prévenir la colique ; on peut voir dans les bons Auteurs ses autres propriétés , elles sont en assez grand nombre.

IRIS , on en connoît de deux espèces principales , l'Iris du pays , autrement appelée Glayeul , & l'Iris de Florence ; cette dernière est sans comparaison meilleure que l'autre ; on n'emploie que sa racine , encore suppose-t-elle du choix. Pour être bonne il faut qu'elle soit compact , difficile à rompre , plutôt petite que grosse , mais sur-tout bien odorante.



**L.**

**LADANUM** , suc gommeux , le véritable a le parfum exquis ; il vient du célèbre Mont Ida , dans l'Isle de Candie ; ce sont des Caloïers , Moines Grecs , qui employent des soins & des peines infinies pour le ramasser sur les feuilles d'un arbre appelé Cistus-Ledon. On le conserve de trois façons ; on met en forme de gâteaux la partie la plus dure & la plus compacte ; on réserve dans des phioles la partie liquide , & la partie moyenne en consistance de syrop épais est conservée dans les feuilles de l'arbre : le Ladanum en pain pour être bon doit être noirâtre , résineux , d'une odeur suave quand on le brûle , friable , & facile à amollir sous les doigts ; il est astringent.

**LAQUE** , gomme qui découle de certains arbres grands comme des Noyers , fort communs à Bengale , &



dans quelques autres lieux des Indes Orientales ; son odeur est très-aromatique quand on la brule ; il suffit même pour cela de la piler , ou de la dissoudre dans un peu d'Esprit de vin.

LAURIER , arbre aromatique , le bois , la feuille , les bayes , tout en est aromatique ; on peut tirer des bayes de Laurier une huile excellente pour les maladies des nerfs , la paralysie , les convulsions , la colique , & les foibleses d'estomach.

LENTISQUE. Voyez MASTIC.

LÉVECHE, ache de montagne , elle porte sa tige haute , tendre , cannellée ; ses feuilles sont larges tirant sur le rouge ; elle est toute chargée de graine , longue , forte , noirâtre & aromatique ; sa racine est grêle , blanche , odorante , elle embaume l'haleine quand on la mâche.

LIMON. Voyez CITRON.

LIQUIDAMBAR , huile ou résine d'une odeur très-aromatique ; elle dis-

tille d'un fort bel arbre nommé par les Indiens Ococol ; cette résine est de deux fortes , la liquide improprement appelée huile , & la sèche qui est une vraie résine ; la première coule naturellement de l'arbre , c'est la meilleure : l'autre se tire par expression , & on la fait sécher ensuite. Il s'en faut bien qu'elle égale la première , on ne s'en sert ordinairement que pour parfumer.

LOTIER , c'est le faux baume du Pérou , nommé ainsi parce que l'huile d'olive dans laquelle on a fait infuser les feuilles de cette plante devient très-bonne pour les plaies.

LYS , plante anodyne , elle s'élève facilement dans les Jardins ; sa fleur est blanche , odorante ; l'eau qu'on en tire par distillation appaise les maux de gorge , & convient à toutes les inflammations intérieures ; on la donne à la dose d'un verre , souvent réitérée dans la pleurésie , dans la néphrétique & dans l'ardeur d'urine.



## M.

MACERON. Voyez SMYRNIUM.

MACIS. Voyez n<sup>o</sup>. X. Part. III. pag.  
176.

MARRUBE , plante médiocrement aromatique , c'est du blanc dont nous voulons parler , le noir n'est presque point en usage , cette plante croît à la hauteur d'un pied : elle pousse plusieurs tiges d'une même racine commençant à fleur de terre ; ses feuilles sont presque rondes , rudes , verdâtres & couvertes d'un duvet blanc ; ses fleurs sont petites , blanches , placées d'espace en espace , mais plus serrées dans les sommités , les feuilles & les fleurs de Marrube sont d'un grand usage en Pharmacie.

MALABATHRUM , ou FOLIUM INDUM , c'est la feuille d'une plante qui croît dans les Indes , comme son nom le porte ; cette feuille tient tout

à la fois de celle du Citronnier , & de celle du Laurier royal , un peu moins verte que cette dernière , ayant trois côtes en long ; le Malabathrum est médiocrement odorant , il sent un peu le cloux de Girofle ; il est diurétique & stomachal.

MARUM , petite plante ligneuse & très-aromatique ; ses feuilles sont d'un vert pâle , pointues , ressemblant assez au fer d'une pique placées en opposition l'une vis-à-vis de l'autre ; on préfère le Marum à la Marjolaine , & on a raison ; il donne beaucoup plus d'huile essentielle que l'autre , & non seulement il est céphalique , mais encore il est sudorifique , cordial , stomachique.

MARJOLAINE , plante très-aromatique , ligneuse , & quoique fort petite elle ne ressemble pas mal à un arbre ; elle a son tronc , ses branches & ses rameaux ; sa feuille ressemble assez à celle de l'Origan ; il y a deux espèces de Marjolaine , la petite surnommée gentille ,



gentille , est préférable à la grande , elle a plus d'odeur & de vertu que celle-ci ; elle est céphalique , névretique & carminative.

MASTIC , gomme résine aromatique qui découle du Lentisque , arbre très-commun en Egypte & dans l'Isle de Chio ; on trouve des Lentisques en France , sur-tout du côté de Toulon , mais il donne rarement du Mastic , où s'il en donne , c'est en petite quantité ; l'odeur de cette résine est fort agréable , & ses vertus ne sont pas médiocres. Pour l'avoir bonne il faut la choisir en petits grains , d'un blanc citronné , pure & bien transparente.

MÉLISSE, plante aromatique , d'une odeur forte , pénétrante , & qui a rapport à l'odeur du Citron. Voyez Part. IV. art. IX. pag. 285.

MEUM , racine aromatique d'une plante ombellifere , assez semblable à l'Aneth , d'où vient qu'on l'appelle *Anethum tortuosum*. Le haut des racines

est entouré de longs filamens en forme de barbe ; ses racines sont longues , & pénètrent assez avant dans la terre , divisées pour l'ordinaire en trois ou quatre branches ; elles sont brunes en dehors & blanches en dedans , d'un goût âcre & piquant , mais d'une odeur pénétrante & aromatique. Elle est fort commune dans les Alpes , où les payfans s'en servent avec succès contre les ardeurs de la fièvre.

MYRRHE , gomme résine odorante qui découle d'un grand arbre très-commun en Arabie & en Ethiopie , mais sur-tout dans le pays des Troglodytes , peuple d'Afrique d'où nous vient la meilleure Myrrhe. La liquide est préférable à la sèche , mais elle est extrêmement rare. La sèche plus commune , pour être bonne , doit être verdâtre , tirant sur le rouge , grasse , odorante , nette , transparente ; celle qui est fort pesante & couleur de poix ne vaut rien.



MYRTHE, petit arbrisseau dont les feuilles, les fleurs, les bayes & le bois sont aromatiques, mais sur-tout la fleur; elle est blanche, & quand on peut en avoir une certaine quantité, on en tire par la distillation une eau de senteur admirable. Le Myrthe est de deux espèces; le grand est assez commun dans les provinces méridionales de la France; ailleurs il est plus rare. On cultive le petit par préférence, sans doute à cause de la forme agréable dont il est susceptible.

## O.

## Œ I O R

ŒILLET. Voyez Part. III, art. II. page 187.

ORANGE, nous en avons souvent parlé; il me reste encore deux mots à dire au sujet de la fleur de cet arbre. L'usage est que dans l'emploi qu'on en fait, on ne prend que la feuille de la

fleur précisément , & qu'on rejette les étamines , le pécule & le pistille. J'ai observé qu'à la vérité les étamines & le pécule n'étoient point d'un usage délicat ; mais le pistille , & sur-tout le stygma , c'est-à-dire le petit bouton qui est au haut , est peut-être ce qu'il y a de plus aromatique dans la fleur ; il est communément chargé d'une espèce de résine qui est adhérente quand on la touche , c'est l'huile essentielle , très-aromatique & d'une odeur admirable : je conseille donc de le mêler toujours à la feuille de la fleur , après avoir rejeté les étamines & le pécule.

ORVALE , plante odorante commune par-tout , sa feuille & sa fleur infusé dans le vin ou la bière , leur donne un goût muscat fort agréable , mais alors il faut user sobrement de la Liqueur , parce qu'elle porte plus promptement à la tête ; en employant cette plante avec discernement , elle peut faire un très-bon effet dans les compositions de toute espèce.



## P.

PONCIRE, espèce de Citron. Voyez CITRON.

POIRE, POMME, PESCHE, PRUNES, &c. tous ces fruits sont fort connus ; comme il y en a de plusieurs espèces différentes, il faut choisir celles qui ont le plus de parfum. Voyez ce que nous en avons dit Part. III. article XIV. pag. 220, 221 & suiv. & art. V. page 194.

POIVRE, épice, peu ou point du tout aromatique, mais à cause de sa saveur piquante, on pourroit la faire entrer dans quelques compositions qui se trouveroient trop fades ; le poivre est de plusieurs espèces, qui toutes ont à peu près les mêmes propriétés.

POIVRE DE LA JAMAIQUE, petite graine très-odorante, qui sent tout à la fois la Muscade, la Cannelle, & le Girofle. Les Anglois en font un

grand usage , il n'y a pas cent ans qu'elle est connue en France ; on l'appelle mal à propos graine de Girofle , c'est plutôt la graine du bois d'Inde appelé Amomi par les Hollandois.

PU ou PHU , grande Valérienne , plante dont la racine est fort aromatique , on la cultive aisément dans tous les Jardins ; ses feuilles sont découpées comme celles de la Scabieuse , mais plus douces & plus lisses ; sa tige est rougeâtre , creuse , & tendre , elle s'élève jusqu'à la hauteur de deux pieds ; ses fleurs tirent du blanc au rouge ; les racines qui peuvent seules nous servir à cause de leur odeur , sont blanches , de la grosseur d'un bon doigt , & se terminent en plusieurs filamens.

## R.

R O.

ROSE. Voyez Part. IV. art. II. pag. 253.



**ROUCOU**, plante avec laquelle on fait une pâte qui sent fortement l'Iris & la Violette ; on nous l'apporte de l'Isle de Cayenne , où on sçait le mieux la préparer ; on écrase la graine rouge qui se trouve dans le fruit de la plante ; on jette cette graine écrasée dans l'eau chaude , qu'on remue jusqu'à ce qu'elle se soit chargée de toute la teinture qu'elle peut prendre ; on la laisse reposer jusqu'à ce qu'elle ait fait son dépôt ; on verse l'eau par inclination , & on prend ce dépôt pour en former des petits pains qui servent aux teintures , assez semblables à ces pains que l'on prépare en Europe avec la graine du Tournesol ; aussi le Roucou peut-il nous servir de même pour teindre certaines Liqueurs en rouge.

S.

S A.

**SAFFRAN**, plante bulbeuse , qui au

Z. iv.

commencement de l'automne porte une fleur couleur de gris-de-lin , dont les étamines sont couleur de flamme ; le bon Saffran doit être pliant , difficile à broyer , quelquefois entremêlé de filets blancs ; celui qui est rouge-brun , & d'une odeur médiocre , ne vaut rien. Voyez Part. III. art. XII. page 215.

SANTAL , bois odorant ; l'arbre qui le produit croît dans les Indes ; il est de la grandeur des Noyers ; ses feuilles sont extrêmement vertes , & ressemblent à celles du Lentisque. Il y a trois sortes de bois de Santal , & leur différence se remarque à leur couleur ; sçavoir le blanc , le rouge , & le citrin ; ce dernier est sans contredit le meilleur , parce que son odeur est sensiblement plus douce & plus agréable que celle des deux autres ; le bois de Santal est cordial & rafraîchissant.

SARIETTE , petite plante fort aromatique , & qui ressemble assez au Thym ; elle est de deux sortes , la



domestique & la sauvage , toutes deux odorantes , & toutes deux fort communes & fort connues.

SASAFFRAS , bois odorant , produit par un fort grand arbre , dont les feuilles ressemblent à celles du Figuier ; il est commun dans la Floride , assez rare en Europe , par conséquent cher ; c'est pour cela qu'on a coutume de le contrefaire ; le vrai Sasaffras doit être solide , jaune , son écorce couleur de cendre , & très-déliée ; son odeur approche de celle du Fenouil , ainsi que sa saveur , qui doit être âcre & aromatique.

SAUGE , plante aromatique , on en distingue de plusieurs sortes ; toutes fort communes & fort connues , ainsi que leurs propriétés , qui sont à peu près les mêmes ; je conseillerois cependant de préférer toujours la petite espèce à la grande. Les Chinois estiment beaucoup la Sauge ; ils donnent six ou sept fois plus de Thé dans l'échange

qu'ils en font avec les Hollandois.

SCHŒNANTE, jonc aromatique, ou plutôt c'est une espèce de Chien-dent qui vient en abondance dans l'Arabie, aux environs du Mont-Liban; autrefois il étoit assez rare en Europe, alors on n'employoit que la tige, mais depuis qu'il est devenu très-commun, on n'en employe que la fleur; il faut la choisir nouvelle, en forme d'épic comme la Lavande, de couleur rousse, & de saveur piquante; & sur-tout d'une odeur douce & très-aromatique.

SERPOLET, Plante aromatique extrêmement connue; celui qu'on cultive dans les Jardins, est plus grand, plus odorant, & plus succulent que le sauvage, qui croît en abondance partout.

SMYRNIUM, ou MACERON, ou GROS PERSIL DE MACÉDOINE, plante dont toutes les parties sont odorantes, & très-semblables à l'Ache; leurs propriétés ne sont guères différen-



tes non plus , étant toutes deux carminatives.

SPICA-NARDI, ou NARD INDIQUE , plante aromatique qui croît dans les Indes ; sa racine est petite , menue , fort odorante , partagée en plusieurs brins qui ont la figure d'épic , & la seule chose qu'on employe de toute la plante. Le véritable Nard des Indes doit avoir les épics longs , de couleur jaunâtre , tirant sur le pourpre ; les poils de l'épic doivent être larges & odorans , la saveur un peu amère ; comme le Nard Indique est extrêmement rare , on lui substitue le Nard Celtique , petite plante qui vient en plusieurs endroits des Alpes , du Tyrol , & de la Carinthie ; elle ne ressemble point du tout au Nard Indique pour la forme , mais le parfum de sa racine a beaucoup de rapport avec lui.

STÆCHAS , plante dont les fleurs en épics sont fort aromatiques ; elle n'est point rare , parce qu'elle vient

sans culture sur les collines arides de la France méridionale ; elle croît aussi sans beaucoup de peine dans tous les Jardins ; on peut en tirer une huile essentielle aussi bonne que celle de la Lavande, & qui sert aux mêmes usages.

STYRAX ou STORAX , gomme résine qui distille d'un arbre qui porte le même nom ; il y a trois sortes de Storax , le Calamite , le rouge , & le liquide ; ces deux derniers sont assez peu odorants ; je ne serois pas trop d'avis qu'on s'en servît ; je pense différemment du Storax Calamite , ainsi nommé parce qu'on l'apportoît autrefois dans des cannes ; on le choisira en larmes , blanches en dedans , & un peu rousses en dehors ; d'une odeur agréable & pénétrante ; cette gomme est céphalique.

SUREAU , arbre fort connu ; ses fleurs sont odorantes ; le fruit pourroit servir aux teintures , mais alors elles sont sujettes à changer de couleur en vieillissant.



## T.

THYM, petite plante ligneuse, tige, feuilles, fleurs, branches, tout est aromatique.

THYMIAMA, écorce d'arbre qu'on nous apporte des grandes Indes; on dit que c'est le *Thus Judæorum*.

TUBÉREUSE, qui auroit abondamment de cette fleur pourroit se flatter d'être en état de faire quelque chose de bien exquis, tant en liqueur qu'en eau de senteur; mais comme elle ne vient bien que sur couche, on en trouve rarement assez pour en pouvoir tirer partie: dans le cas qu'on put s'en procurer suffisamment, il faudroit la travailler à peu près comme la fleur d'Orange.

## V.

## V A.

VANILLE, c'est la gouffe d'une plante semblable à nos Haricots; elle

croît dans le Pérou ; les naturels du pays la nomment Tilxochite , & la gouffe Mecaxochitl ; on trouve à Paris une autre sorte de Vanille plus longue que celle du Pérou , mais elle n'est ni si odorante , ni si bonne , aussi coûte-t-elle moins ; elle nous est apportée des Isles de l'Amérique.

VIOLETTE, l'odeur de cette petite fleur plaît universellement , c'est dommage qu'il soit difficile d'en tirer parti , au moins pour les Liqueurs ; elle a cela de commun avec la fleur du Jasmin , toutes deux sont extrêmement odorantes , mais leur parfum apparemment trop volatil , s'évapore & s'échappe dans les manipulations par lesquelles on est obligé de les faire passer ; un peu d'exercice cependant apprendra comment il faut se conduire pour ne pas perdre tout-à-fait ses peines.



## X.

XYLO-ALOES. Voyez BOIS ODO-  
RANS.

XYLO-BALSAMUM. *Ibid.*

## Y.

YEBLE , plante qui ressemble en tout au Sureau, excepté qu'elle est beaucoup plus petite; leurs feuilles, fleurs, fruits, propriétés, vertus, font à peu près les mêmes.

## Z.

ZÉDOAIRE , racine qu'on nous apporte de l'Île de Ceylan; elle a quelque rapport avec le Gingembre, & peut servir dans les mêmes cas; elle est longue, pleine d'un suc âcre, volatile & huileux; on en trouve une autre presque ronde, appelée Zerumbeth; je croirois assez que c'est le haut de la

même racine , coupée transversalement.

Pour faire un bon usage des plantes , racines , bois , écorces , gommes , &c. aromatiques dont nous avons parlé dans ce Catalogue , il feroit à fouhaiter que chaque Artiste pût s'en former une petite collection , il s'instruiroit plus par leur simple inspection , que par les descriptions les mieux faites , toujours insuffisantes dans la pratique ; de-là vient que j'ai passé légèrement sur chaque article de ce petit Dictionnaire. Je n'ai point eu deffein d'approfondir la matiere , je n'ai voulu que l'effleurer , & tout au plus qu'indiquer par une notice fuccincte les substances qui peuvent faire partie de l'objet qui nous occupe ; c'est en travaillant avec fagacité , tantôt sur un aromate , tantôt sur un autre , que l'Artiste apprendra à connoître leur nature , & l'accord qu'il peut y avoir entre eux , & qu'il pourra par ce moyen se mettre en état de

de



de tenter des combinaisons nouvelles & ſçavantes , il n'y a que l'expérience , & l'expérience ſouvent répétée , qui puiſſe donner ce talent.

Nous avons dit dans pluſieurs endroits de quelle maniere il falloit ſ'y prendre pour travailler les plantes , les feuilles & les racines , nous n'en parlerons plus, ce ſeroit ſe répéter ſans néceſſité ; les Quinteſſences des bois odorans , & des écorces , ſe tirent comme nous avons dit que ſe tiroit l'huile eſſentielle de Cannelle, par infuſion, voyez page 303. Pour les réſines & les gommés , il faut ſuivre la pratique que nous avons enſeignée pour diſſoudre l'ambre gris.



---

## V O C A B U L A I R E

*ou Explications des mots & des termes qui ne sont point d'un usage familier.*

**A**COUSTIQUE, se dit du nerf qui va s'insérer dans l'oreille ; on donne un sens plus étendu à ce terme, en l'appliquant à tout ce qui a rapport au son & à l'ouïe.

ACIDE, une des sept saveurs primitives. Voyez SEL.

ALEMBIC, voyez sa description exacte, page 33.

ALEXITERE, ce mot se dit des remèdes propres à être employés dans les maladies pestilentiellles.

ALKALI. Voyez SEL.

ALKOOL, mot Arabe qui signifie réduire quelque chose en poudre impalpable.

ALKOOLISÉ, se dit de l'Esprit de vin



rendu si subtil par plusieurs distillations, qu'il ne peut pas l'être davantage.

AMYGDALES , terme d'Anatomie , par lequel on désigne deux petites glandes qui ont la figure d'amandes , placées aux deux côtés de la gorge.

ANALYSE , examen détaillé d'une chose que l'on ne connoissoit qu'en gros ; il se fait en considérant cette chose partie par partie , pour en connoître la nature avec plus de précision.

ANALOGIE , rapport , convenance entre deux ou plusieurs choses.

ANODIN , terme de Médecine qu'on applique aux remèdes propres à calmer les douleurs aiguës.

APÉRITIF , se dit des remèdes propres à lever les obstructions , en expulsant les matières glaireuses par la voye des urines.

ASSOUPISSANT , on appelle de ce nom les remèdes propres à provoquer le sommeil.

ASTRINGENT , on entend par ce mot

les remèdes convenables pour arrêter le sang , & les évacuations excessives , en resserrant les vaisseaux.

ATMOSPHERE , c'est la partie inférieure de l'air la plus pesante , parce qu'elle est la plus chargée de vapeurs ; elle environne tout le globe ; c'est dans ce sens que les Physiciens disent que chaque corps a son atmosphère , parce que chaque corps est environné d'un tourbillon de matière insensible.

ATRABILAIRE , tempérament où la mélancolie , ou bile noire , domine avec excès.

BAIN , méthode pour ménager l'action du feu ; voyez dans le cours de l'ouvrage toutes les sortes de Bains qu'on peut employer.

BAYE , du mot Latin *Bacca* , terme de Botanique , pour signifier un fruit charnu , ferme , & qui renferme des noyaux ou des pepins.

BÉCHIQUE , se dit des remèdes propres à appaiser la toux , en procurant



l'évacuation des matieres pituiteuses ,  
épaisses & grossières.

BULBEUX , terme de Botanique dont  
on se sert pour désigner une racine ron-  
de , ou oblongue , composée de plu-  
sieurs peaux les unes sur les autres ,  
comme l'oignon.

CACOCHYME , se dit d'un tempéra-  
ment plein d'humeurs malignes , il se  
dit aussi en sens figuré d'un esprit quin-  
teux , fantasque , bourru.

CAPUT MORTUUM , expression chy-  
mique pour signifier ce qui reste dans  
la séparation que l'on fait des princi-  
pes qui entrent dans la composition  
d'un corps ; c'est à proprement parler  
la terre élémentaire.

CARMINATIF , on appelle ainsi les  
remèdes propres à dissoudre les matie-  
res visqueuses & gluantes , dans les-  
quelles les particules d'air se trouvent  
embarrassées.

CAUSTIQUE , se dit de tout ce qui  
est corrosif , & qui fait le même effet  
que le feu.

CÉPHALIQUE, remèdes propres aux maladies du cerveau.

COHOBER, terme de Chymie qui signifie répéter la distillation, en reversant la Liqueur déjà distillée dans la Cucurbite sans la vuidier.

CORDIALE, se dit des substances qui ont la propriété de rétablir le cœur malade, & de le fortifier dans ses faiblesses.

CRÉPIDATION, terme physique pour signifier le bruit que forme un air renfermé, quand il s'échappe avec violence.

CRETACÉ, substance qui contient beaucoup de Craye, ou qui a quelque rapport avec cette sorte de terre.

CRISTALLISATION, terme de Chymie, pour désigner ce qui arrive aux sels fondus, lorsqu'ils reprennent leur forme sensible & naturelle.

DÉPHLEGMER, séparer le phlegme d'avec les autres principes Chymiques.

DIGESTION, opération Chymique.



par laquelle on cherche à diviser & à développer toutes les parties d'un corps , soit par la fermentation , soit au moyen de quelque Liqueur pénétrante que les Chymistes nomment Menstrue.

DIURÉTIQUES , remèdes qui provoquent l'urine.

EAU RÉGALE , préparation Chymique pour dissoudre l'or , différente de l'eau forte , qui n'a de vertu que pour dissoudre l'argent & les autres métaux.

ÉMÉTIQUE , on appelle de ce nom tout ce qui peut provoquer le vomissement.

EMPYREME , goût de feu fort désagréable ; nous avons expliqué ce mot dans le corps de l'ouvrage.

ÉTAMINE , on appelle ainsi en terme de Botanique les petits filamens placés au milieu du calice des fleurs , & qui ont leur sommet chargé d'une poussière très-fine ; c'est selon quelques Naturalistes la partie mâle.

FERMENTATION , mouvement intestinal causé par l'action & la réaction des particules de nature différente renfermées dans un corps mixte ; voyez dans le corps de l'Ouvrage ce que nous en avons dit , pag. 246.

FILTRE , tissu ferré qui retient ce qu'il y a de plus épais dans un liquide , & laisse échapper ce qu'il y a de plus fluide.

FLATUEUX , on nomme ainsi tout corps qui renferme dans ses pores une grande quantité d'air.

FULMINATION , bruit violent , qui part avec force , quelquefois avec feu , occasionné par l'irruption ou séparation brusque des particules les plus actives , trop resserrées dans quelque lieu.

GALENIQUE , préparation de Pharmacie ; ce terme s'emploie pour désigner la méthode opposée à celle des Chymistes.

GASTRIQUES , (Sucs) ils aident à



la digestion , & servent à préparer le chyle ; la salive est un suc Gastrique.

GLUTINEUX , du mot latin *Gluten* , *Glue* , voyez VISQUEUX.

HUMIDE RADICALE , les Alchymistes ont employé les premiers ce mot pour signifier le Mercure philosophique séparé de tout ce qui lui est étranger ; depuis on s'est servi du même mot pour désigner ce que l'on croit le principe de la vie , & la cause de sa durée.

HYDROMETRE , petit instrument propre à mesurer la pesanteur de l'eau ; on l'appelle aussi pese-liqueur.

HYSTERIQUE , terme de Médecine ; on donne cette épithète aux médicaments que l'on juge convenables aux évacuations périodiques.

LAPIDIFIQUE , suc : il faut selon quelques Naturalistes rapporter l'origine des pierres proprement dites à ce suc ; c'est comme un germe qui dévore & convertit en sa substance ce qu'il rencontre d'analogue avec lui.

LYMPHE , terme d'Anatomie ; il se prend pour tout ce qui est aqueux dans le corps des animaux.

MACÉRATION. Voyez DIGESTION.

MAMMELONS NERVEUX , extrémités des nerfs épanouis en forme de tête de champignon ; c'est par leur moyen que commencent toutes les sensations ; on les appelle houppes nerveuses quand il s'agit du tact ; papilles nerveuses , quand il s'agit du goût ; glandes nerveuses quand il s'agit de l'odorat , &c.

MUCUS , sérosité qui tombe du cerveau pour se rendre dans l'estomach ; c'est un des fucs gastriques ; quand cette sérosité est en trop grande abondance elle s'écoule par le nez ; c'est la morve.

MÉSENTERE , terme anatomique pour désigner un corps membraneux , d'une figure circulaire , très-chargé de graisse , & plein de veines , d'artères & nerfs ; tous les boyaux sont attachés à sa circonférence ; par ce moyen ils sont tenus en respect , ne peuvent point



se déranger , & sont plus à portée de filtrer le chyle dans les veines lactées.

NARCOTIQUE , on appelle ainsi les substances tant végétales que minérales , capables de ralentir le mouvement des esprits animaux ; par cette raison tous les narcotiques sont assoupissans : il faut bien prendre garde à leur dose.

NÉPHRÉTIQUE , maladie causée par quelque pierre ou gravier qui se trouve dans les reins ; la colique dite néphrétique en est la suite ; on appelle aussi de ce nom les remèdes propres à calmer cette douleur.

NÉVRITIQUE , remède qu'on emploie quand le genre nerveux est attaqué.

ŒSOPHAGE , conduit par où passent les alimens pour se rendre dans l'estomach.

PAPILLES NERVEUSES. Voyez MAMMELONS.

PARTIES NOBLES , terme d'Anato-

mie par lequel on désigne les organes absolument nécessaires à la vie , comme le cœur , le cerveau , l'estomach , &c.

PÉRISTALTIQUE , on nomme ainsi le mouvement propre aux intestins ; par ce mouvement ils sont tous comprimés de haut en bas , ce qui facilite le passage du chyle dans les veines du mésentère , & l'expulsion des excréments par les voyes ordinaires.

PHARMACIE , l'art de préparer les médicamens propres à la guérison des maladies.

PHYSIOLOGIE , science qui a pour objet les fonctions , les mouvemens , les facultés , en un mot tout ce qui regarde le corps humain précisément.

PISTILLE , partie de la fleur placée au centre du calice , & pour l'ordinaire entourée des étamines.

PYLORE , orifice inférieur de l'estomach ; c'est le commencement des boyaux.



**RARÉFACTION**, terme de Physique qui signifie l'état d'un corps beaucoup plus étendu qu'il n'étoit auparavant, sans qu'on se soit apperçu qu'il y soit entré aucune nouvelle matiere. L'ascension du thermomètre est un effet de la raréfaction.

**SÉDIMENT**, ce mot se dit des parties les plus pesantes d'une chose que l'on a jetté dans une liqueur après l'avoir réduit en poudre ou autrement, & que l'on trouve précipitée au fond du vase après quelque temps de repos.

**SEL**, un des trois premiers principes qui forment les corps mixtes, selon les Chymistes; ils ont coutume de distinguer plusieurs sortes de fels.

**SEL FOSSILE**, ainsi nommé parce qu'il se trouve dans la terre comme les minéraux.

**SEL GEMME**, c'est le même que le précédent, mais on l'appelle gemme du mot latin *gemma*, pierre précieuse à cause de sa transparence.

SEL MARIN , c'est celui qu'on tire de l'eau de mer ; ces trois sels ne diffèrent point entre eux de nature & de propriétés.

SEL ACIDE , ses particules sont roides , pointues , & par cette raison il pénètre aisément les autres sels.

SEL ALKALI , l'opposé du précédent ; ses particules sont poreuses , il donne aisément prise sur lui.

SEL NEUTRE , il participe de la nature de l'acide & de l'alkali , & paroît tantôt sous la forme de l'un , tantôt sous la forme de l'autre.

SEL ESSENTIEL , SEL VOLATILE , SEL FIXE , on nomme ainsi trois sortes de sels qu'on retire des végétaux ; le premier par cristallisation , le second par distillation , & le troisième par lixiviation & évaporation.

SOLIDES , on appelle ainsi les parties du corps qui ont quelque consistance , non seulement les os , mais encore les muscles , fibres , nerfs , & jusqu'au tissu



des veines & des artères; le sang, la bile, la lymphe sont appellées fluides, & quand il se trouve une juste proportion entre les uns & les autres, c'est-à-dire, que les solides n'agissent pas trop sur les fluides, ni les fluides sur les solides; il résulte de cette disposition un accord nommé équilibre, dans lequel consiste la santé parfaite.

SPÉCIFIQUE, ce qui est propre à chaque individu & qu'on ne peut attribuer à un autre, ainsi la pesanteur spécifique de l'air, c'est-à-dire, qui est propre à l'air, n'est point la pesanteur spécifique de l'eau.

STOMACHIQUE, terme de Médecine qu'on donne aux remèdes propres à soulager l'estomach,

STIGMA, terme de Botanie; c'est le petit bouton ou extrémité supérieure du pistile placé au centre des fleurs.

STIPTIQUE, se dit des drogues & des remèdes qui ont la vertu de resserer. Voyez ASTRINGENT.

SUDORIFIQUE , médicamens propres à exciter une abondante transpiration.

TORREFIER , opération Chymique par laquelle on dessèche fortement une graine , une racine , un fruit , &c. jusqu'à ce que la chose devienne friable.

TRITURATION , c'est l'action par laquelle on broye & on réduit en très-petites parties des substances molles , dures , compactes , de quelque consistance qu'elles puissent être.

VILLEUX , se dit de tout ce qui est couvert de petits filamens en forme de poils ; tunique villeuse , c'est celle qui tapisse tout l'intérieur de l'estomach.

VISQUEUX , corps dont les parties sont tellement adhérentes les unes aux autres , qu'on ne peut les séparer que difficilement ; elles laissent toujours après elles un long fil ; la glue est un corps très-visqueux.

VOLCAN , c'est le nom qu'on donne aux montagnes qui vomissent du feu.

F I N.

T A B L E





# TABLE

## DES ARTICLES.

---

*D* ISSERTATION préliminaire  
sur la salubrité des Liqueurs, & sur  
l'harmonie des saveurs, page iij

### PREMIERE PARTIE.

#### PRINCIPES GÉNÉRAUX.

I. OPÉRATION. <i>L'Infusion,</i>	29
II. OPÉRATION. <i>La Distillation,</i>	32
<i>Vaisseaux,</i>	33
<i>Graduation du feu,</i>	36
III. OPÉRATION. <i>La Composition,</i>	42
<i>Méthode pour mettre les Liqueurs en</i> <i>couleurs,</i>	46
IV. OPÉRATION. <i>La Filtration,</i>	50

## SECONDE PARTIE.

## PRINCIPES PARTICULIERS.

ARTICLE I. <i>De l'Eau de vie ,</i>	62
<i>Différence de l'Esprit de vin &amp; de</i>	
<i>l'Eau de vie ,</i>	63
ART. II. <i>Du Sucre ,</i>	67
ART. III. <i>Du Caffé ,</i>	72
ART. IV. <i>Du Thé ,</i>	79
ART. V. <i>De la Cannelle ,</i>	84
<i>Huile de Cythere :</i>	90
ART. VI. <i>Du Citron ,</i>	92
<i>Du Cédras ,</i>	95
<i>Du Parfait-Amour ,</i>	ibid.
<i>Huile de Jupiter ,</i>	96
ART. VII. <i>De la Fleur d'Orange ,</i>	97
ART. VIII. <i>Du Cassis ,</i>	101
ART. IX. <i>De l'Anis ,</i>	105
<i>De la Badiane ,</i>	108
ART. X. <i>Du Genièvre ,</i>	112
<i>Esprit de Genièvre ,</i>	116
ART. XI. <i>Du Céleri ,</i>	118
ART. XII. <i>De l'Angélique ,</i>	121



DES ARTICLES.	387
ART. XIII. <i>De l'Absynthe,</i>	124
ART. XIV. <i>Du Macaroni,</i>	129
ART. XV. <i>De la Singuliere,</i>	131
ART. XVI. <i>De l'Huile de Vénus,</i>	137
<i>Eau des Barbades,</i>	139
ART. XVII. <i>Dissertation sur l'Eau com-</i> <i>mune,</i>	143

## TROISIEME PARTIE.

### *DES RATAFIATS OU INFUSIONS SIMPLES.*

N <sup>o</sup> . I. II. III. &c. <i>Observations impor-</i> <i>tautes,</i>	166 & suiv.
N <sup>o</sup> . IX. <i>Du Girofle,</i>	172
N <sup>o</sup> . X. <i>Du Macis,</i>	176
ART. I. <i>Ratafiat aux fruits rouges,</i>	178
<i>Vin de Cerises,</i>	181
<i>Kirch-wasser,</i>	184
ART. II. <i>Ratafiat d'Œillet,</i>	187
ART. III. <i>Ratafiat de Cassis,</i>	190
ART. IV. <i>Ratafiat de Noix vertes,</i>	192
ART. V. <i>Ratafiat de Coings,</i>	194
ART. VI. <i>Ratafiat d'Angélique,</i>	197

ART. VII. <i>Ratafiat d'Anis</i> ,	199
ART. VIII. <i>Ratafiat des sept Graines</i> ,	200
ART. IX. <i>Ratafiat de Noyaux</i> ,	206
ART. X. <i>Ratafiat de Genièvre</i> ,	208
ART. XI. <i>Ratafiat de Fleurs d'Orange</i> ,	209
ART. XII. <i>Scuba</i> ,	215
ART. XIII. <i>Ratafiat de Cédras</i> ,	219
ART. XIV. <i>Fruits à l'Eau de vie</i> ,	220
<i>Pêches à l'Eau de vie</i> ,	221
<i>Abricots à l'Eau de vie</i> ,	224
<i>Prunes à l'Eau de vie</i> ,	ibid.

## QUATRIÈME PARTIE.

### DES ODEURS.

<i>Dissertation sur l'Odorat &amp; sur les Odeurs</i> ,	227
ART. I. <i>Principes généraux pour la distillation des Odeurs</i> ,	241
<i>Procédé pour les Eaux odorantes simples, première Classe</i> ,	243
<i>Procédé pour les Eaux odorantes spi-</i>	



DES ARTICLES. 389

*ritueuses , ou Esprits ardens , se-*  
*conde Classe ,* 245

*Procédé pour les Quintessences , ou*  
*Huiles essentielles , troisième Classe ,*  
248

ART. II. *De l'Eau de Rose ,* 253

ART. III. *De l'Eau de Fleurs d'Orange ,*  
257

ART. IV. *Eaux de toute espèce ,* 262

ART. V. *De l'Esprit de Vin ,* 265

ART. VI. *Esprit ardent de Rose ,* 269

ART. VII. *Esprit ou Eau spiritueuse de*  
*Lavande ,* 277

ART. VIII. *Eau de la Reine d'Hongrie ,*  
280

ART. IX. *Eau de Mélisse Magistrale ,*  
285

ART. X. *Eau odorante Germanique ,*  
290

ART. XI. *Véritable Eau de Mille-fleurs ,*  
294

ART. XII. *Huiles essentielles ,* 299

*Huile essentielle de Lavande ,* *ibid.*

*Huile essentielle de Romarin ,* 301

# 390 TABLE DES ARTICLES.

<i>Huile essentielle des quatre semences chaudes ,</i>	302
<i>Huile essentielle de Fleurs d'Orange ,</i>	ibid.
<i>Huile essentielle de fruits ,</i>	ibid.
<i>Huile essentielle de Bayes ,</i>	303
<i>Huile essentielle de Cannelle ,</i>	ibid.
<i>Huile essentielle de Girofle ,</i>	304
<i>Supplément à la Chymie du Goût &amp; de l'Odorat en forme de Dictionnaire ,</i>	309
<i>Vocabulaire ,</i>	370

---

## A P P R O B A T I O N.

J'AI lû par ordre de Monseigneur le Chancelier un Manuscrit intitulé : *La Chymie du Goût & de l'Odorat*. L'antiquité a présenté l'Harmonie universelle de l'Univers ; les Expériences de M. Newton , les réflexions de M. de Mairan l'ont démontrée dans les couleurs & les sons ; l'Auteur de cet Ouvrage l'établit dans les Odeurs & les Saveurs ; quelque autre Génie heureux nous apprendra que nos autres plaisirs s'exécutent & se sentent aussi harmoniquement ; en attendant , je pense que la *Chymie du Goût & de l'Odorat* peut s'imprimer. Cetreize Octobre mil sept cent cinquante-quatre.

Signé , GUETTARD.



---

## PRIVILEGE DU ROI.

**L**OUIS, PAR LA GRACE DE DIEU, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra : SALUT. Notre amé PIERRE-GILLES LE MERCIER, Imprimeur-Libraire à Paris, ancien Consul & ancien Adjoint de sa Communauté, Nous a fait exposer qu'il desireroit imprimer & donner au Public un Ouvrage intitulé *Chymie du Goût & de l'Odorat*, s'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Permission pour ce nécessaires : A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, d'imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre, & débiter par tout notre Royaume, pendant le temps de trois années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs-Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance ; à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée attachée pour modèle sous le contre-scel des Présentes, que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie ; & notamment à celui du 10 Avril 1725, qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de Copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Ap-

probation y aura été donnée ès mains de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France, le Sieur DE LA MOIGNON, & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothèque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France, le Sieur DE LA MOIGNON, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Garde des Sceaux de France, le Sieur DE MACHAULT, Commandeur de nos Ordres, le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposé & ses ayans causes pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement, Voulons qu'à la Copie des Présentes qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, foi soit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis de faire pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission; & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel est notre plaisir. DONNE' à Versailles le vingt-cinquième jour du mois de Novembre, l'an de grace mil sept cent cinquante-quatre, & de notre Règne le quarantième. Par le Roy en son Conseil.

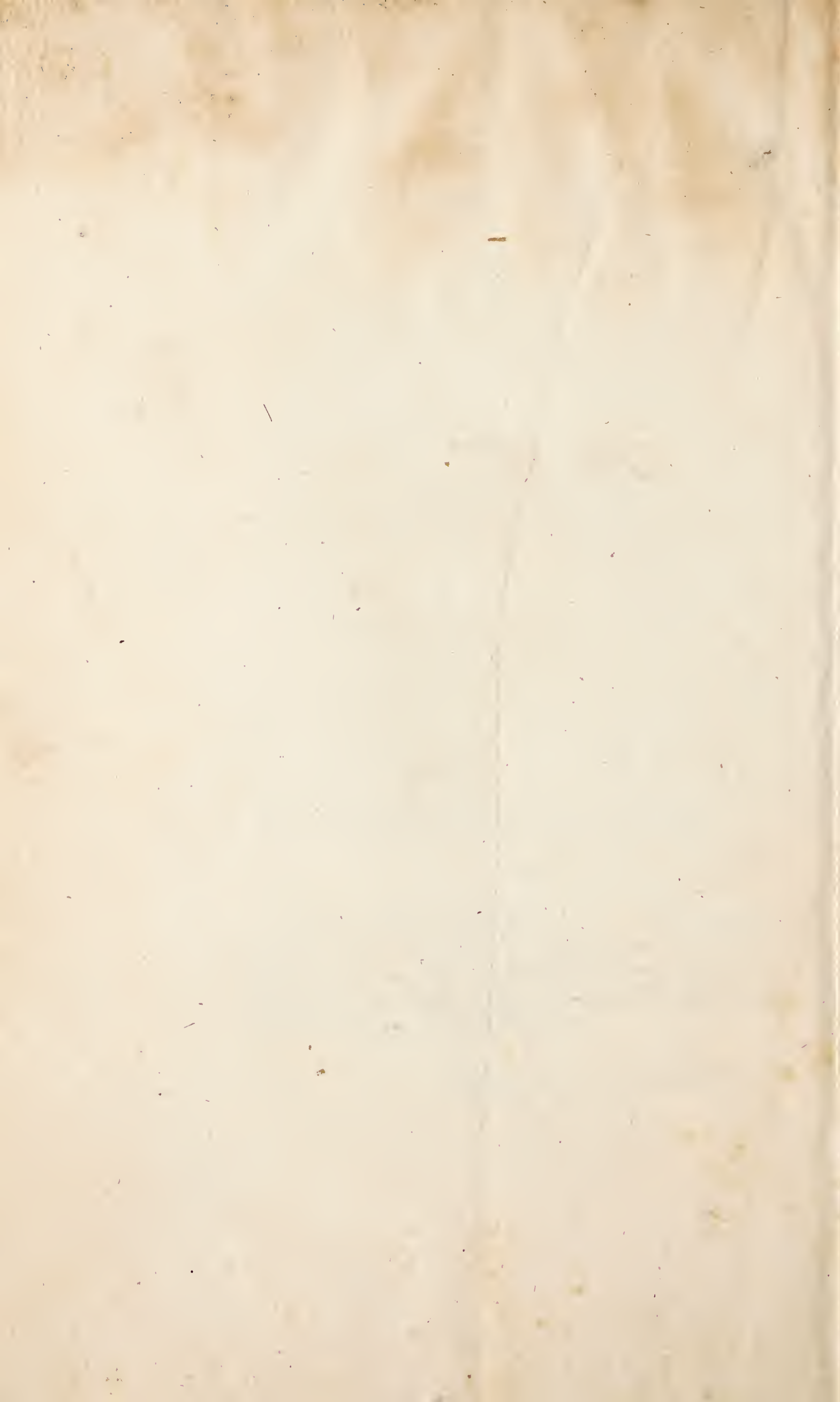
Signé, SAINSON.

*Registré sur le Registre XIII. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 443. fol. 343. conformément aux anciens Réglemens, confirmés par celui du 28 Février 1723. A Paris le 29 Novembre 1754.*

Signé, DIDOT, Syndic.



2 4 10











*Domine Diller*







